

असाधारण EXTRAORDINARY

भाग II — खण्ड 3 — उप-खण्ड (i) PART II — Section 3 — Sub-section (i)

प्राधिकार से प्रकाशित PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 284] No. 284] नई दिल्ली, सोमवार, जून 16, 2003/ज्येष्ठ 26, 1925 NEW DELHI, MONDAY, JUNE 16, 2003/JYAISTHA 26, 1925

स्वास्थ्य और परिवार कल्पाण मंत्रालय

(स्वासम्य विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 16 जून, 2003

सा.का.नि. 489(अ).— खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का और संशोधन करने के लिए कतिपय नियमों, जिन्हें केन्द्रीय सरकार केन्द्रीय खाद्य मानक समिति के साथ परामर्श करने के पश्चात्, खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम, 1954 (1954 का 37) की धारा 23 की उप-धारा (1) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए बनाये जाने का प्रस्ताव करती है, निम्नलिखित प्रारूप उक्त धारा की अपेक्षानुसार उनके द्वारा प्रभावित होने की संभावना वाले सभी व्यक्तियों की सूचनार्थ प्रकाशित किया जाता है, और यह सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप नियमों पर, उस तारीख से जिस उस को राजपत्र की प्रतियां, जिसमें यह अधिसूचना प्रकाशित की जाती है, जनता के लिए उपलब्ध करायी जाती हैं; साठ दिन की अविध की समाप्ति के पश्चात् विचार किया जायेगा;

आक्षेप अथवा सुझाव, यदि कोई हों, सचिव, स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय, भारत सरकार, निर्माण भवन, नई दिल्ली-110011 को भेजे जाएं।

उस आक्षेप और सुळाव पर जो किसी भी व्यक्ति से उक्त नियमों के संबंध में इस प्रकार निर्दिष्ट समयावधि की समाप्ति से पहले प्राप्त हो, केन्द्रीय सरकार द्वारा विचार किया जायेगा।

प्रारूप नियम

- 1. (1) इन नियमों का संक्षिप्त माम खाद्य अपमिश्रण निवारण (.....संशोधन) नियम, 2003 है।
 - (2) ये राजपत्र में उनके अन्तिम प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।
- 2. खाद्य अपिमश्रण निवारण निधम, 1955 (जिसे इसमें इसके पश्चात् 'उक्त नियम' कहा गया है), में,
 - (i) नियम 5 में, "इन नियमों का परिशिष्ट ख उस परिशिष्ट में यथा परिभाषित रूप में है" शब्दों के स्थान पर "इन नियमों के परिशिष्ट ख, ग और घ उन परिशिष्टों में यथा परिभाषित रूप में " शब्द रख जाएंगे।
 - (ii) परिशिष्ट 'ख' में, मद क 16.01 से क. 16.16 के स्थान पर निम्नलिखित को रखा जाएगा, था:-
 - क. 16.01 थर्मल रूप से प्रसंस्कृत फल (डिब्बा बंद/बोतल बंद/लचीले पैकेटों में बंद/अजर्म विधि से बंद पैकेट में बंद) से वे उत्पाद अभिप्रेत हैं जिन्हें ठोस,

पके हुए, निर्जलित, ताज़े अथवा शीत-मंडारण में रखे हुए, छिलका रहित अथवा छिलकायुक्त, पहले से पैक किए गए, साबुत, आधे अथवा फलों के कटे टुकड़ों से प्राप्त किया जाता है तथा जिन्हें किसी उपयुक्त पैकिंग माध्यम से पैक किया जाता है और डिब्बे में सील करने से पहले अथवा बाद में, उपयुक्त विधि से, उष्मा द्वारा प्रसंस्कृत किया जाता है, तािक फलों को सड़ने से रोका जा सके। इसमें पानी, फलों का रस, शुष्क अथवा तरल पौष्टिक मीटे पदार्थ, मसाले, वासक योज्यक और उत्पाद के लिए उपयुक्त कोई भी अन्य सामग्री हो सकती है। पैकिंग माध्यम को इसकी स्ट्रेंथ सहित, लेबल पर घोषित किया जाएगा। इसमें वे खाद्य योगज हो सकते हैं जिनकी अनुमित परिशिष्ट ग में दी गई है। यह उत्पाद परिशिष्ट घ में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। फलों को निचोड़ने के बाद उनका वजन नीचे दिए गए वजन से कम नहीं होगा:-

(1) तरल पैक

डिब्बे की जल क्षमता के 50.0 प्रतिशत से कम नहीं

- (2) ठोस पैक
 - (क) उष्णकटिबन्धीय फल सलाद डिब्बे की जल क्षमता के 70.0 प्रतिशत से कम नहीं
 - (ख) अनानास डिब्बे की जल क्षमता के 75.0 प्रतिशत से कम नहीं।
 - (ग) अन्य फल डिब्बे की जल क्षमता के 80.0 प्रतिशत से कम नहीं।

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी. जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 200 सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान,, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.02 थर्मल रूप से प्रसंस्कृत फूट कॉकटेल (डिब्बाबंद, बोतलबंद पोली पैक में बंद और/अथवा अर्जम विधि से पैकट में बंद) से मौलिक फलों के मिश्रण से तैयार वह उत्पाद अभिप्रेत है जिसमें नीचे निर्दिष्ट किए गए ऐच्छिक फलों में से कोई एक या अधिक फल मिलाए जा सकते हैं। ये फल ताजे, शीत मंडारण में रखे हुए निर्जलित अथवा पहले से ही प्रसंस्कृत हो सकते हैं। फलों के मिश्रण को किसी भी उपयुक्त पैकिंग माध्यम से पैक किया जा सकता है और डिब्बे में सीलबंद किए जाने से पहले अथवा बाद में उपयुक्त विधि से उष्मा द्वारा प्रसंस्कृत किया जा सकता है, ताकि उसे सड़ने से रोका जा सके। पैकिंग माध्यम की घोषणा उसकी स्ट्रेंथ सहित लेबल पर की जाएगी।

फल निम्न प्रकार के होंगे और जुन्हें सामान्य पाकशास्त्रीय विधि में संबद्ध फल के लिए लागू होने वाली किसी भी उपयुक्त विधि से तैयार किया जा सकता है।

आडू - प्रजाति प्रूनस पर्सिका एल. का कोई भी प्रकार, क्लिंगस्टोन और फ्रीस्टोन सहित किन्तु, िछलका रहित य गुठली रहित नेक्टरीन को छोड़कर।

नाशपाती- प्रजाति पाइरस कॉम्यूनिस एल. अथवा पाइरस सीनॉन्सिस एल. की कोई भी किस्म, छिलका-रहित व बीजरहित।

अनानास- अनानास कोमोसस एल. प्रजाति की कोई भी किस्म, छिलका रहित व बीज रहित।

चेरी- प्रूनस सेरासस एल. प्रजाति अथवा एविअर्न प्रजाति का कोई भी किस्म, आधे या साबुत, गुठलीरहित अथवा गुठलीयुक्त।

अंगूर- वाइटिस विनिफेरा एल. अथवा वाइटिस लेब्रूस्का एल. की कोई भी बीज रहित किस्म, साबुत।

उत्पाद को 'पाँच फल अथवा चार फ्रूट-फल कॉकटेल' से पैक किया जा सकता है।

जत्पाद में सभी फलों के कुल निचुड़े वजन के संबंध में व्याष्टिक निचुड़े फल वजय के आधार पर निम्नलिखित अनुपात में फल होंगे :-

फलों के नाम	5 फल-फल कॉकटेल	चार फल-फल कॉकटेल
आ डू	30% से 50%	30% से 50%
नाशपाती	25% से 45%	25% से 45%
अनानास	6% से 16%	6% से 25%-और कोई भी-एक
अंगूर	6% से 20%	6% से 20% अथवा
चेरी	2% से 6%	2% से 15%

उत्पाद में परिशिष्ट ग में अनुज्ञेय खाद्य योज्क हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट घ में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20 सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान,, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.03 थर्मल रूप से प्रसंस्कृत उष्णकिटबंधीय फ्रूट कॉकटेल/फ्रूट सलाद (डिब्बाबंद, बोतलबंद, पोली पैक में बंद और/अथवा अर्जम विधि से पैकट में बंद) से मौलिक फलों के मिश्रण से तैयार वह उत्पाद अभिप्रेत है, जिसमें नीचे विनिर्दिष्ट ऐच्छिक फलों में से कोई एक या अधिक डाले जा सकते हैं। ऐसे फल ताजे, शीत भंडारण में रखे हुए निर्जलित अथवा पहले से प्रसंस्कृत हो सकते हैं। फलों के मिश्रण को किसी भी उपयुक्त, पैकिंग माध्यम से पैक किया जाता है और डिब्बे में सील करने से पहले या बाद में उपयुक्त विधि से उष्मा द्वारा प्रसंस्कृत किया जाता है, तािक उसे सड़ने से रोका जा सके। पैकिंग माध्यम की घोषणा उसकी स्ट्रैंथ सिहत लेबल पर की जाएगी।

उत्पाद में परिशिष्ट ग में अनुज्ञय खाद्य योज्क हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट घ में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

उत्पाद का वजन, उसे निचोड़ने के बाद, निम्नलिखित प्रतिशतताओं है से कम नहीं होगा, जिन्हें 20 डिग्री सेल्सियस पर उस आसवित जल के वजन के आधार पर मापा गया है, जो सीलबंद डिब्बे में आ सकती है जब वह पूरा भरा होता है:

नियमित पैक 50.0 प्रतिशत

टोसं पैक 70.0 प्रतिशत

फल सामग्री में मौलिक फलों के अंतर्गत सूचीबद्ध तीन फल-समूहों का प्रत्येक फल शामिल होगा और उसमें ऐच्छिक फलों के अन्तर्गत सूचीबद्ध फलों में से कोई एक या अधिक फल मिलाए जा सकते हैं। फल में से छिलका, बीज निकाला जाएगा और वह गुठली रहित या गुठली सहित होगा तथा उसे किसी भी उपयुक्त प्रकार से तैयार किया जाएगा जैसा कि सामान्य पाकशास्त्रीय विधि में संबद्ध फल के लिए लागू होगा।

मौलिक फलः

अनानास (अनानास कोमोसस [एल.] मेरिल)

पपीता (कार्सिया प्पाया एल.)

आम (मांगीफेरा इंडिका एल.)

मौलिक फल और नीचे सूचीबद्ध ऐच्छिक फलों में से कोई एक या अधिक फल निम्नलिखित अनुपात में होंगे, जो सभी फलों के निचुड़े वजन के संबंध में अलग-अलग फल के निचुड़े वजन पर आधारित है:

	न्यूनतम	अधिकतम
अनन्नास .	25%	35%
पपीता	25%	35%
आम	25%	35%
ऐच्छिक फल (कोई एक या अधिक)	5%	15%

ऐच्छिक फल:

केला (मूसा पैराडिसिआका की खेतों खेतों में उगाई गई खाद्य प्रजातियां लीची (निफेलियम लीची, लीची चीनेनिस्स सॉन)

काजूफल (एनाकार्डियम ऑक्सिडेन्टल एल)

अमरूद (सीडम गुआजावा एल)

लोंगन (यूफोरिया लॉगन, लाउर स्टड)

संतरा (सिटरस सिनेन्सिस एल. ऑसबेक, सिटरस ऑरंटियम सिटरस रेटिकुलाटा ब्लांको) (नारंगी सहित)

अंगूर फल (सिटरस पैराडीज़ी मैकफैड)

चेरी (प्रूनस एवियम, प्रूनस सिरासस)-साबुत, गुठलीयुक्त अथवा गुठली रहित अंगूर (वाइटिस, विनिफेरा की खेतों में उठाई गई खाद्य प्रजातियां) - किसी भी बीज रहित किस्म के साबुत अंगूर मैराशिनो चेरी -(प्रूनस एवियम एल की विशेषताओं के अनुरूप फल से तैयार किया गया)-साबुत या आधे और गुठली रहित

पैशन फल (पैसिफ्लोरा की खेतों में उगाई गई खाद्य वाली प्रजातियां)

कटहल (आर्टी कारपस मैलो लो.)

खरबूजा (क्यूकयूमिस लैपासम लो.)

रैम्ब्यूटन (नेफेलियम लैपेसम एल.)

आडू (प्रूनस पर्सिका एल. बाश)

नाशपाती (पाइरस सिनेन्सिस, पाइरस कोम्यूनिस एल)

नाटा द कोको (कोकोस न्यूसिफेरा)

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20⁰ सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.04 तापीय रूप से प्रसंस्कृत सिब्जियों (डिब्बाबन्द/बोतलबन्द/ लचीलें पैकेटों में बन्द और/या अर्जम विधि से पैकेटों में बन्द) से ताज़ी, निर्जलित अथवा शीतभण्डारण में रखी सिब्जियों से प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे अलग-अलग अथवा अन्य सिब्जियों के साथ मिलाकर, छीलकर अथवा बिना छीले, पानी रहित या पानी सिहत, साधारण नमक और पौष्टिक मीते पदार्थ,

मसाले या उत्पाद के लिए उपयुक्त कोई अन्य सामग्री मिलाकर या बिना मिलाये तैयार किया जाता है, उस उत्पाद के लिए उपयुक्त किसी उचित पैकिंग माध्यम से पैक किया जाता है, जिसे डिब्बे में सीलबन्द करने से पहले या बाद में, उचित विधि से उष्मा द्वारा प्रसंस्कृत किया जाता है ताकि उसे सड़ने से रोका जा सके। उत्पाद को उसके लिए उपयुक्त किसी भी उचित शैली से तैयार किया जा सकता है। उत्पाद में परिशिष्ट-ग में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक मिलाये जा सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट-घ में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। सब्जियों का निचुड़ा वजन नीचे दिये गए निचुड़े वजन से कम नहीं होगा:-

(1) तरल पैक:-

(क) मशरूम				53%	से	कम	नहीं				
											•

- (ख) हरी फलियाँ, गाजर, मटर, 55% से कम नहीं स्वीट कॉर्न/बेबी कॉर्न
- (ग) सॉस में पैक किया गया 25% **से** कम नहीं मशक्तम
- (घ) अन्य सिब्जियाँ
 50% से कम नहीं

 (2) ठोस पैक
 80% से कम नहीं

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कृम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20⁰ सेल्सियस पर आसवित जल

का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.05 तापीय रूप से प्रसंस्कृत करी युक्त सिब्जयां/खाने के लिए तैयार सिब्जयां से ताज़ी, निर्जलित अथवा शीतभण्डारण में रखी हुई अथवा पहले से प्रसंस्कृत साबुत या टुकड़ों में कटी सिब्जयाँ, फलियां, अनाज़ अथवा दालें, से तैयार उत्पाद अभिप्रेत है। सिब्जयों को अलग-अलग या मिलाकर किसी ऐसी उपयुक्त विधि से तैयार किया जा सकता है जो सामान्य पाकशास्त्रीय विधि में संबद्ध सब्जी के लिए लागू होती है। उत्पाद में नमक, पौष्टिक मीठे पदार्थ, मसाले, खाद्य वनस्पति तेल और उत्पाद के लिए उपयुक्त कोई अन्य सामग्री हो सकती है और उत्पाद को डिब्बे में सीलबन्द किये जाने से पहले या बाद में उपयुक्त विधि से उष्मा द्वारा प्रसंस्कृत किया जायेगा ताकि उसे नष्ट होने से बचाया जा सके।

उत्पाद में वे खाद्य योज्यक हो सकते हैं जिनकी अनुमित परिशिष्ट-ग में दी गई है। उत्पाद परिशिष्ट-घ में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20⁰ सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.06 तापीय रूप से प्रसंस्कृत सिब्जियों के शोरबे (डिब्बाबन्द, बोतलबन्द, पैकेटबन्द और/अथवा अर्जम विधि से पैकेट में बन्द) से अकिण्वित किन्तु किण्वित किये जाने योग्य ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जो सीधे उपभोग के लिए बनाया जाता है, जिसे ठोस, पकी हुई, ताज़ी, निर्जलित, भण्डारण में रखी हुई अथवा पहले से प्रसंस्कृत सिब्जियों के रस/गूदें/प्यूरी से तैयार किया जाता है, जिसे एक या अधिक सिब्जियों को मिलाकर उसमें नमक पौष्टिक मीठे पदार्थ, मसाले और उत्पाद के लिए उपयुक्त किसी भी अन्य सामग्री से मिलाकर तैयार किया जाता है, उसे एक उपयुक्त गाढ़ापन आने तक पकाया जाता है और डिब्बे को सीलबन्द किये जाने से पहले या बाद में उपयुक्त विधि से उष्मा द्वारा प्रसंस्कृत किया जाता है जिससे कि इसको सड़ने से बचाया जा सके। उत्पाद साफ, धुंधला अथवा मटमैला हो सकता है।

उत्पाद में कुल घुलनशील ठोस पदार्थ (एम/एम) 5.0% से कम नहीं होंगे किन्तु टमाटर शोरबे में कुल घुलनशील ठोस पदार्थ 7.0% (डब्ल्यू/डब्ल्यू) से कम नहीं होगा।

उत्पाद में वे खाद्य योज्क हो सकते हैं जिनकी अनुमित परिशिष्ट-ग में दी गई है। उत्पाद परिशिष्ट-घ में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20° सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान,, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

16.07 तापीय से प्रसंस्कृत क. रूप फलों के रस (डिब्बाबन्द/बोतलबन्द/लचीले पैकेटों में बन्द और/अथवा अर्जम विधि से पैकेटों में बन्द) से अकिण्वित किन्तु किण्वित किये जा सकने योग्य ऐसे उत्पाद अभिप्रेत हैं जो गूदेदार, मटमैला या साफ हो सकता है और जिसे सीधे उपभोग के लिए बनाया गया है और जो ठोस, पके हुए फल अथवा उसके गूदे से मशीनी प्रक्रिया द्वारा प्राप्त किया जाता है तथा जिसे डिब्बे में सीलबन्द करने से पहले या बाद में उपयुक्त विधि से उष्मा द्वारा प्रसंस्कृत किया जाता है, ताकि उसे सड़ने से रोका जा सके। रस सान्द्रित किया गया हो सकता है और उसे रस के मूल संघटन और उसकी गुणवत्ता को बनाये रखने के उद्देश्य से उपयुक्त जल से बाद में मिलाया जा सकता है। उस में एक या अधिक पौष्टिक मीठे पदार्थ मिलाये जा सकते हैं इनकी मात्रा 50 ग्राम/किलोग्राम से अधिक नहीं होगी और अत्यधिक अम्लीय फलों में इनकी मात्रा 200 ग्राम/किलोग्राम से अधिक नहीं होगी। उत्पाद को 'स्वीटंड जूस' कहने की तब तक आवश्यकता नहीं है जब तक कि मिलाये गए पौष्टिक मीठे पदार्थ 15 ग्राम/किलोग्राम से अधिक न हों।

उत्पाद में वे खाद्य योज्यक हो सकते हैं जिनकी अनुमित परिशिष्ट-ग में दी गई है। उत्पाद परिशिष्ट-घ में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित आवश्यकताओं को पूरा करेगा:-

फलों के रस

	·	टीएसएस	फल	अम्लता	वाष्पशील	मिलाये गए	ईथेनॉल	अनिवार्य	10%
		न्यूनतम (%)	अंतर्वस्तु	न्यूनतम	अम्ल	पौष्टिक मीठे	अंतर्वस्तु	तेल	एचसीएल
			न्यूनतम	(%)	अधिकतम	पदार्थ	अधिकतम	अचिकतम	में खनिज
			(%)		(%)	अधिकतम	(ग्रा./कि)	(मि.ली./	अशुद्धता

	-		<u> </u>			(ग्रा./कि.)		कि.)	ψ̈
									अधिकतम
							:	j	(ग्रा./कि.)
1.	सेब का रस	10	-	3.5	0.4	-	5	-	-,
2.	संतरे का								
	रस						1-		
	(क) ताजा	10	-	3.5	अत्यल्प	50	3	.0.4	-
	(ख) सान्द्रित	11	-	3.5	अत्यल्प	-	3	0.4	-
	रस से पुनः							,	
	बनाया गया								
3.	अंगूर फल का	9	-	-	-	50	3	0.3	-
	- रस								
4.	नींबू रस	6	-	4.0	-	200	3	0.5	-
5.	लाइम रस	-	-	5.0	-	200	3	0.5	-
6.	अंगूर का								
	रस								
	(क) ताजा	15	_	3.5	0.4	-	5	-	20
	(ख) सान्द्रित	16	_	3.5	0.4	-	5	-	20
	रस से पुनः								
	बनाया गया	•							
7.	अनानास का								
	रस								
	(क) ताजा	10	-	3.5	-	50	3	- .	-
	(ख) सान्द्रित	13.5	_	. 3.5	-	-	3	<u>.</u>	-
	रस से पुनः				,,,,		-)(-		
	बनाया गया			,	*				
8.	काला अंगूर	11	-	3.5	1.2	200	3	-	20
9.	आम, अमरूद	15	50	3.5		जीएमपी	3		20
	अथवा कोई				, i				

	अन्य गूदेदार							T]
	फल								
	*								
10.	किसी एक प्रजाति	10	-	3.5	अत्यल्प	50	4	0.4	20
	के			•		0			
	अन्य फल का								
	रस - अधिक	0							
	अम्लीय नहीं								
11.	किसी एक	10	-	3.5	अत्यल्प	200	4	0.4	20
	प्रजाति के					, ·			
	अन्य फल		li .		F.w.,	<u>.</u>		!	
	का रस -								
	अधिक,								
	अम्लीय								
12.	एक प्रजाति	10	-	3.5	अत्यल्प	50	4	0.4	20
	अथवा कुछ								
	प्रजातियों के	€.	ĺ						
	फलों के	-							
	मिश्रण से								
	तैयार रस -						8		
	अधिक अम्लीय		1 1						
	नहीं						9		
13.	एक प्रजाति अथवा	10	-	3.5	अत्यल्प	200	4	0.4	20
	कुछ प्रजातियों के								
	फलों के मिश्रण से								
	तैयार रस- अधिक								
	अम्लीय								
ш					<u> </u>				

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20° सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

तापीय से क. 16.08 प्रसंस्कृत सब्जियों रूप (डिब्बाबन्द/बोतलबन्द/पोली पैकेटों में बन्द और/अथवा अर्जम विधि से पैकेटों में बन्द) से अकिण्वित किन्तु किण्वित किये जा सकने योग्य उत्पाद अथवा लैक्टिक अम्ल द्वारा किण्वित उत्पाद अभिप्रेत हैं, जिन्हें सीधे उपभोग के लिए बनाया गया है और जिसे जड़ और ट्यूबर (जैसे गाजर, लहसुन), तना और टहनियाँ (जैसे एसपैरागस), पत्तियाँ और फूल (जैसे पालक और पत्ता गोभी) और फलियों (जैसे मटर) सहित एक या अधिक सब्जियों के मिश्रण के खाये जा सकने वाले अंश से प्राप्त किया गया है, जो स्वच्छ, मटमैला अथवा गूदेदार हो सकता है, जिसे रस के मूल संघटन और उसकी गुणवत्ता को बनाए रखने के उद्देश्य से सान्द्रित किया जा सकता है और पानी से मिलाकर पुन: बनाया जा सकता है, जिसे डिब्बे में सीलबन्द करने से पहले या बाद में उपयुक्त विधि से उष्मा द्वारा प्रसंस्कृत किया गया है ताकि उसे सड़ने से बचाया जा सके। इस उत्पाद में नमक, पौष्टिक मीठे पदार्थ, मसाले, स्वादक, सिरका, छाछ अथवा ऐसा लैक्टोसिरम अधिक से अधिक 100 ग्राम/किलोग्राम की मात्रा में हो सकता है जिसमें लैक्टिक अम्ल

किण्वन हुआ हो तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त कोई अन्य सामग्री हो सकती है।

उत्पाद में कम से कम 5% (डब्ल्यू/डब्ल्यू) कुल घुलनशील ठोस पदार्थ होंगे जो कि मिलाये गये लवणों से अलग होंगे।

उत्पाद में वे खाद्य योज्यक हो सकते हैं जिनकी अनुमित परिशिष्ट-ग में दी गई है। उत्पाद परिशिष्ट-घ में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनरूप होगा।

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20 सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान,, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.09 तापीय रूप से प्रसंस्कृत टमाटर रस से सही प्रकार से पक हुए टमाटरों (लाइकोपरिसकम एस्क्यूलेंटस एल) से मशीनी प्रक्रिया द्वारा प्राप्त अिकण्वित रस अभिप्रेत है, जिसे डिब्बे में सीलबन्द करने से पहले या बाद में उपयुक्त विधि से उष्मा द्वारा प्रसंस्कृत किया जा सकता है तािक उसे सड़ने से बचाया जा सके। रस के मूल संघटन और उसकी गुणवत्ता को बनाए रखने के उद्देश्य से इसे सािन्द्रित किया गया हो सकता है और उसमें पानी मिलाकर पुनः बनाया जा सकता है। उत्पाद में नमक और उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य सामग्री हो सकती हैं। उत्पाद में टमाटर का छिलका, बीज और अन्य रूखे भाग नहीं होंगे। उत्पाद का स्वाद अच्छा होगा उनेर

उसकी गन्ध टमाटरों के गन्ध जैसी होगी और उसमें दुर्गंध और किण्वन के चिह्न नहीं होंगे।

उत्पाद में वे खाद्य योज्यक हो सकते हैं जिनकी अनुमित परिशिष्ट-ग में दी गई है। उत्पाद परिशिष्ट-घ में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित आवश्यकताओं को पूरा करेगा:-

(1) मिलाये गये लवण से मुक्त कुल 5.0% से कम नहीं घुलनशील ठोस पदार्थ एम/एम

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनुम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20⁰ सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.10 तापीय रूप से प्रसंस्कृत फल नेक्टर (डिब्बाबंद, बोतलबंद, पोली पैकटबंद और/अथवा अर्जम विधि पैकट में बंद) से एक अिकण्वित किंतु किण्वित किए जा सकने योग्य, गूदेदार अथवा गैर-गूदेदार, मटमैला अथवा स्वच्छ, सीधे उपभोग के उद्देश्य से बनाए जाने वाला उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे किसी एक फल से अलग से, अथवा फलों के मिश्रण से बनाया जाता है, जिसे फल के रस/फल के रस के सांद्रण और/अथवा ठोस, पके हुए

फलों के खाए जा सकने वाले सांद्रित अथवा असांद्रित अंश को पानी और पौष्टिक मीठे पदार्थों से मिलाकर प्राप्त किया जाता है, तथा जिसे डिब्बे में सीलबंद करने से पहले या बाद में, उपयुक्त विधि से, उष्मा द्वारा प्रसंस्कृत किया जाता है, ताकि उसे सड़ने से रोका जा सके।

नींबू रस और लाइमरस को अम्लीकरण करने वाले तत्व के रूप में उतनी मात्रा में मिलाया जा सकता है जो उत्पाद में प्रयोग किए गए फल की, विशिष्ट सुगंध को हानि न पहुंचाए। उत्पाद में वे खाद्य योज्यक हो सकते हैं जिनकी अनुमित परिशिष्ट-ग में दी गई है। उत्पाद परिशिष्ट-घ में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं को पूरा करेगा। यह निम्नलिखित आवश्यकताओं को पूरा करेगा:-

	टी.एस.एस.	न्यूनतम फल	ईथेनोल	अनिवार्य तेल
	न्यूनतम	मात्रा (%)	मात्रा	अधिकतम
	(%)		अधिकतम	(मि.ली./कि.ग्रा.)
			(ग्रा/कि.ग्रा.)	
सिट्रस रस के				
नेक्टर				
संतरा नेक्टर	15	50	3	0.4
अंगूर फल नेक्टर	15	50	3	0.4
				*
अनानास नेक्टर	15	40	-	. -

आम नेक्टर	15	30	3	-
अमरूद नेक्टर	15	25	3	-
आढ़ नेक्टर	15	40	4	-
नाशपाती नेक्टर	15	40	3	-
एप्रिकॉट नेक्टर	15	35	3	•
गूदा-रहित काला	15	30	2	-
अंगूर नेक्टर				-
अन्य फल का	15	50	3	0.4
नेक्टर	4.			
उच्च अम्लता/	15	25	3	0.4
गूदेदार/तेज	·			
सुगंध वाले अन्य				
फल नेक्टर			į	•
मिश्रित फल	15	40	3	0.4
नेक्टर	·	*		
				. <u> </u>

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम

आयतन है जिसे सीलबंद आधान,, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.11 तापीय विधि से प्रसंस्कृत फल सुपेय/फल पेय/तैयार फल सुपेय (डिब्बा बंद, बोतल बंद, पोली-पैकेटों में बंद और/अथवा अर्जम विधि से पैकट में बंद किए गए) से ऐसे उत्पाद अभिप्रेत है जिनका किण्वन न किया गया हो किन्तु जिन्हें किण्वित किया जा सके और जिन्हें पके फलों के रस या गूदे/प्यूरी या सान्द्रित रस या गूदे से तैयार किया गया हो तथा जिनमें पौष्टिक मीठा बढ़ाने वाले तत्वों और पानी अथवा दूध का मिश्रण किया गया हो और इसे सड़ने से बचाने के लिए डिब्बे में बन्द करने से पहले या बाद में उचित विधि से ताप द्वारा प्रसंस्कृत किया गया हो।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट "घ" में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद को निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करना होगाः

- (1) कुल घुलनशील ठोस-पदार्थ
 - (क) टमाटर के सुपेय/ पेय 7.00 प्रतिशत से अनिधक
- (ख) अन्य सभी प्रकार के सुपेय/ पेय 10.00 प्रतिशत से अनिधक (2) फलों की अंर्तवस्तु (मि./मि.)
 - (क) सीधे उपयोग हेतु नींबू से 5.00 प्रतिशत से अनिधक तैयार किया गया सुपेय

(ख) अन्य सुपेय/पेय

15.0 प्रतिशत से अनधिक

(ग) दुग्ध युक्त उत्पाद

10.00 प्रतिशत से अनधिक

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 200 सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान,, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.12 तापीय विधि से प्रसंस्कृत आम का गुदा/प्यूरी और आम का मीठा किया गया गूदा/प्यूरी (डिब्बाबंद, बोतल बंद, पोली-पैकेटों में बंद और/अथवा अर्जम विधि से पैकेट में बंद किए गए) से अभिप्रेत उत्पाद है, जो अकिण्वित है किंतु जिसका किण्वन किया जा सकता है और जिसे ताजा और पके हुए आमों (मेंगिफेरा इंडिका, एल.) के खाए जा सकने वाले भाग से तैयार फलों को छानकर सीधे उपयोग हेतु तैयार किया गया हो, जबिक प्यूरी को प्राप्त करने के लिए गूदे को फिनिशर या अन्य यांत्रिक उपाय द्वारा बारीक ढंग से पीसा जाता है और इसे सड़ने से बचाने के लिए डिब्बे में बंद करने से पूर्व या बाद में उचित विधि से ताप द्वारा प्रसंस्कृत किया जाता है।

इनमें प्रतिकिलोग्राम पर 50 ग्राम से अनिधक मात्रा में एक या एक से अधिक पौष्टिक मीठे तत्व हो सकेंगे तथापि, ऐसे उत्पाद को, जिसमें प्रतिकिलोग्राम 15 ग्राम से अधिक पौष्टिक मीठे तत्व हों, मीठा किया गया आम गूदा/प्यूरी के रूप में वर्णित किया जायेगा।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकेंगे। ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद को निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करेगा:

(1) कुल घुलनशील ठोस-पदार्थ (मि.ली.)

- (क) जो मीठे हैं 16.00 प्रतिशत से अनिधक
- (ख) जो मीठे नहीं हैं 14.00 प्रतिशत से अनिधक
- (2) सीट्रिक अम्ल के रूप 0.3 प्रतिशत से अनिधक में अम्लीयता
- (3) एथेनॉल अंतर्वस्तु प्रतिकिलोग्राम 3 ग्राम से अनिधक

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20⁰ सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.13 तापीय विधि से प्रसंस्कृत फलों का गूदा /प्यूरी (डिब्बा बंद, बोतल-बंद, पोली-पैकेटों में बंद और/अथवा अजर्म विधि से पैकेट में बंद किए गए) से सीधे उपभोग के लिए आशासित ऐसे उत्पाद अभिप्रेत है, जो

किण्वित नहीं है, किंतु जिसका किण्वन किया जा सकता है और जिसे ताजा और पके हुए फलों को छानकर प्राप्त किया गया हो, जबिक प्यूरै को प्राप्त करने के लिए गूदे को फिनिशर या अन्य यांत्रिक उपाय द्वारा बारीक ढंग से पीसकर तैयार किया जाता है और इसे सड़ने से बचाने के लिए डिब्बे में बंद करने से पूर्व या बाद में उचित विधि से ताप द्वारा प्रसंस्कृत किया जाता है।

इनमें प्रतिकिलोग्राम पर 50 ग्राम से अनिधक मात्रा में एक या एक से अधिक पौष्टिक मीठे तत्व हो सकेंगे। तथापि, ऐसे उत्पाद को, जिसमें प्रतिकिलोग्राम 15 ग्राम से अधिक पौष्टिक मीठे तत्व हों, भीठा किया गया आम गूदा/प्यूरी के रूप में वर्णित किया जायेगा।

उत्पाद में परिशिष्ट ग में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकेंगे। ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

उत्पाद में मिलाई गई चीनी के अतिरिक्त कुल घुलनशील ठोस-पदार्थों की मात्रा (एम./एम.) 8 प्रतिशत से अनिधक होगू।

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20^{0} सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान,, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.14 तापीय विधि से प्रसंस्कृत सांद्रित फल/सब्जियों के रस/गुदा/प्यूरी (डिब्बाबंद, बोतल बंद, पोली-पैकेटों में बंद और/अथवा अर्जम विधि से पैकेट में बंद किए गए) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जो किण्वित नहीं है, किंतु जिसे किण्वित किया जा सकता है और जिसे ताजा और पके हुए फलों/सब्जियों के रस या गूदे या प्यूरी से प्राप्त किया गया है और जिसे उस सीमा तक निर्जलित कर दिया गया है कि उत्पाद में घुलनशील अंतर्वस्तु मद ए. 16.07 द्वारा विहित मूल रूप/गूदे/प्यूरे की अंतर्वस्तु के दुगने से कम न हो। उन सांद्रणों में, जिनमें से प्राकृतिक वाष्पशील संघटकों को हटाया गया है, उन्हें पुन: डाला जा सकेगा। यह उत्पाद गूदेदार, धुंधला और स्वच्छ हो सकता है और इसे सड़ने से बचाने के लिए डिब्बे में बंद करने से पूर्व या बाद में उचित विधि से ताप द्वारा प्रसंस्कृत किया जा सकेगा।

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20^0 सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.15 तापीय विधि से प्रसंस्कृत टमाटर का प्यूरी और पेस्ट (डिब्बाबंद, बोतल बंद, पोली-पैकेटों में बंद और/अथवा अर्जम विधि से पैकेटों में बंद किए गए) से ऐसा अकिण्वित उत्पाद अभिप्रेत है जिसे किण्तित किया जा सकता है और जिसे ताजा और पके हुए टमाटरों के रस को वांछित स्तर

तक सांद्रित करके प्राप्त किया गया है। इसमें नमक या उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य उचित दूसरी सामग्री हो सकेगी।

ऐसे उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य-योज्यक हो सकेंगे । ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्म्जैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद को निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करना होगा:

क्रम संख्या	उत्पाद	कुल घुलनशील ठोस द्रव्य
		(डब्ल्यू/डब्ल्यू)
1.	टमाटर प्यूरी	9 प्रतिशत से अनधिक
2.	टमाटर का पेस्ट	25 प्रतिशत से अनधिक

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20⁰ सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.16 सूप के चूर्ण से यांत्रिक निर्जालीकरण के माध्यम से ताजा सिब्जियां/फलों के रस/गूदे/ताजा सिब्जियां/फलों और पहले से सांद्रित अथवा निर्जालीकृत, प्रशीतित अथवा प्रसंस्कृत फलों और सिब्जियों के प्यूरी से उन्हें अकेले या कई फल और सिब्जियों के मिश्रण को उनमें नमक, पौष्टिक मीठा, वासक और मसाले तथा उत्पादों के लिए उपयुक्त अन्य संघटकों को

मिलाकर प्राप्त और सड़ने से बचाने के लिए उपयुक्त रूप से पैक किये गये उत्पाद अभिप्रेत हैं।

ऐसे उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकेंगे। ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

(1) आर्द्रता (मि./मि.)

- 5 प्रतिशत से अन्धिक
- (2) कुल घुलनशील ठोस पदार्थ 5 प्रतिशत से अन्यून (मि./मि.)

क.16.17 केवल औद्योगिक उपयोग के लिए परिरक्षकों से युक्त फलो/सब्जियों के रस/गूदा/प्यूरी से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो किण्वित नहीं है, किन्तु जिसे किण्वित किया जा सकता है, जो गूदेदार, धुंधला या स्वच्छ है और जिसे यान्त्रिक विधि से ताजा पके हुए फलों/सब्जियों से प्राप्त किया गया है।

उत्पाद में परिशिष्ट ग में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकेंगे। ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्म-जीवाणु विषयक अपेक्षाओं को पूरा करना आवश्यक होगा।

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 200 सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.18 केवल औद्योगिक उपयोग के लिए परिरक्षकों से युक्त फलों/सब्जियों के सांद्रित रस/गूदा/प्यूरी से ऐसे अिकण्वित उत्पाद अभिप्रेत हैं जिन्हें किण्वित किया जा सकता है और जिसे ताजा फलों/सब्जियों के रस अथवा गूदे अथवा प्यूरी से प्राप्त किया गया है और जिन्हें उस मात्रा तक निर्जलित कर दिया गया है कि उनमें घुलनशील ठोस पदार्थों की अंतर्वस्तु मद ए.16.07 के अन्तर्गत विहित मूल रस, गूदे, प्यूरी अंतर्वस्तु के दुगने से अनिधक हो। यह गूदेदार, धुंधला और स्वच्छ हो सकेगा।

ऐसे उत्पाद में परिशिष्ट ग में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकेंगे। ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20⁰ सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान,, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.19 इमली की लुगदी/प्यूरी और सांद्रण से ऐसा अकिण्कित उत्पाद अभिप्रेत है जिसे किण्वित किया जा सके और जिसे ताजा अथवा सूखी इमली को पानी में उबाल कर और उसे छान कर प्राप्त किया गया हो और जिसे परिरक्षण तापीय विधि से अथवा अनुज्ञात परिरक्षकों का उपयोग किया गया है।

इमली सांद्रण इमली की लुगदी/प्यूरी से प्राप्त किया गया ऐसा उत्पाद है, जिसमें से जल को, समुचित सांद्रण प्राप्त करने के लिए, वाष्पीकरण द्वारा हटाया गया है।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य-योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा । उत्पाद को निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करना होगाः

	न्यूनतम टी.एस.एस.	न्यूनतम	अघुलनशील ्
	प्रतिशत	अम्लीयता का	अम्लीय क्षार का
		प्रतिशत	प्रतिशत (अधिकतम)
इमली की लुगदी/ प्यूरी	50	7	0.6
इमली सांद्रण	.65	9	0.8

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20⁰ सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.20 फल से निर्मित बार/टॉफी से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे अच्छे, पके हुए ताजा अथवा पहले से परिरक्षित फलों के गूदे/प्यूरी में

पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों, मक्खन या अन्य खाद्य वनस्पति वसा अथवा दुग्ध ठोस पदार्थ और अन्य संघटक को मिला कर तैयार किया गया है और उसे सुखा कर एक ऐसी पट्टी का रूप दे दिया गया है जिसे वांछित आकार में काटा जा सके।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य-योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद को निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करना होगा:

(1) आर्द्रता (मि/मि)

20 प्रतिशत से अनिधंक

(2) कुल घुलनशील ठोस पदार्थ (मि/मि)

45 प्रतिशत सेअनधिक

(3) फलों की मात्रा (मि/मि)

75 प्रतिशत से अनधिक

क. 16.21 फल/सब्जियां, खाद्यान्नों से निर्मित फ्लैक्स से ऐसे उत्पाद अभिप्रेत हैं, जिन्हें किसी समुचित प्रकार के ताजा फल (फलों) के गुदे/प्यूरी को ताजा, प्रशीतित अथवा पहले से परिरक्षित मांड, खाद्यान्नों और पौष्टिक मीठे करने वाले पदार्थों तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त दूसरे अन्य संघटकों में नमक सहित या रहित मिलाकर निर्मित किया गया है और उन्हें फ्लैक्स के आकार में शुष्क बनाया गया हो।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य-योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद को निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करना होगा:

(1) आर्द्रता (एम./एम.)

- 6.0 प्रतिशत से अनधिक
- (2) अम्म्ल में घुलनशील क्षार (एम./एम.) 0.5 प्रतिशत से अनिधक
- (3) मांड (एम./एम.)

25 प्रतिशत से अनधिक

ए. 16.22 स्ववैश, क्रशेस, फलों से निर्मित सिरप/शर्बत से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे किसी उपयुक्त फल या कई ऐसे फलों से प्राप्त अकिण्वित किंतु किण्वन योगय फलों के रस/प्यूरी या सांद्रण, चाहे वह स्वच्छ या धुंधला हो, में पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों, जल तथा नमक सहित या रहित, सुवासित जड़ी-बूटियों, पील आयल और उत्पाद के, लिए उपयुक्त अन्य संघटकों को मिलाकर तैयार किया गया है।

नींबू रसयुक्त शक्तिवर्धक से ऐसा रंगहीन उत्पाद अभिप्रेत है, जिसमें किसी प्रकार के कोशिकीय पदार्थ न मिले हों और जिसे अकिण्वित किंतु किण्वन योगय नींबू के साफ किए गए रस में पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों और नमक रहित या सहित जल और पील आयल तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य संघटकों को मिला कर प्राप्त किया गया है।

नींबू और जौ के पानी से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे अकिण्वित किंतु किण्वन किये जा सकने योग्य नींबू के रस में पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों, पानी, नम सहित या रहित, पील ऑयल, 0.25 प्रतिशत से अनिधक, जौ के माँड और ऐसे अन्य तत्वों को मिलाकर प्राप्त किया गया है, जो कि इस तरह के उत्पाद के लिए उपयुक्त हों।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनज्ञेय खाद्य-योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद को निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करना होगा:

उत्पाद का नाम	तैयार उत्पाद में	न्यूनतम	अधिकतम
	फलों के	टी.एस.एस.	अम्लीयता
	रस/प्यूरी	(प्रतिशत)	
	का न्यूनतम		
	(प्रतिशत)		
(1) स्क्वैश	25	40	3.5
(2) क्रश	25	55	3.5
(3) फल से निर्मित सिरप/शर्बत	25	65	3.5
(4) नींबू के रस से निर्मित शक्तिवर्धक	25	30	3.5
(5) नींबू जौ का पानी	25	30 .	2.5

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20⁰ सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.23 कृत्रिम सिरप से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जिसे पानी में पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों और उत्पाद के लिए उपयुक्त दूसरे संघटकों को मिलाकर कर तैयार किया गया है तथा जिसे पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों का अत्यधिक सांद्रण बनाए रखकर या अनुज्ञात परिरक्षक पदार्थों का उपयोग कर परिरक्षित किया गया हो।

ऐसे उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य-योज्यकों का उपयोग किया जा सकता है। ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

उत्पाद अन्य बाहरी तत्वों और क्रिस्टलन से मुक्त होगा। पानी में मिलाये जाने पर इसका रंग और गन्ध उत्पाद की विशेषता के अनुरूप होंगे।

न्यूनतम कुल घुलनशील ठोस पदार्थों की मात्रा (एम./एम.) 65 प्रतिशत से कम नहीं होगी।

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20⁰ सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे शूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.24 अदरक से निर्मित कॉकटेल (अदरक से निर्मित बीयर अथवा जिंजरेल) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जो अदरक के रस अथवा इसके ओलियोरेसिन या अरक को पानी में और पौष्टिक मीलिकरने वाले तत्वों को मिला कर तैयार किया गया हो।

जत्पाद अन्य बाहरी तत्वों क्रिस्टलन से मुक्त होगा। पानी में मिलाये जाने पर इसका रंग और गन्ध उत्पाद की विशेषता के अनुरूप होंगे।

न्यूनतम कुल घुलनशील ठोस पदार्थी की मात्रा 30 प्रतिशत (एम./एम.)से कम नहीं होगी।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य-योज्यक हो सकेंगे। ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20° सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.25 मीठायुक्त वायुमिश्रित जल प्रदायकर्ता में प्रयुक्त किये जाने के लिए कृत्रिम सिरप से ऐसा मीठा वायुमिश्रित जल अभिप्रेत है, जिसे पानी में पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थ और उत्पाद के लिए उपयुक्त दूसरे संघटकों को मिलाकर तैयार किया गया हो।

इस उत्पाद में कुल घुलनशील ठोस पदार्थों की मात्रा का प्रतिशत 50 से कम नहीं होगा। ऐसे उत्पाद को उचित ढंग से पुनः निर्मित किये जाने पर मीठायुक्त वायुमिश्रित जल की सभी अपेक्षाओं को पूरा करना होगा, यह कार्बन डायक्साइड अंतर्वस्तु के अलावा हर प्रकार से सीधे उपभोग के लिए बोतल में बंद किए गए समान उत्पाद के अनुरूप होगा। यह बाह्य सामग्री और क्रिस्टलन से मुक्त होगा।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य-योज्यक हो सकेंगे। ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20⁰ सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.26 मुरब्बा से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे उचित, पुष्ट, सम्पूर्ण या कटे घिसे हुए फलों, मूलकन्दों अथवा सिब्जियों से इस प्रयोजनार्थ अकेले या अन्य फलों के साथ मिलाकर उपयुक्त रूप से तैयार किया गया हो और जिसमें पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों को मिलाया गया हो और इसे परिरक्षित रखने के लिए उचित रूप से सादित क्या गया हो।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनज्ञेय खाद्य-योज्यक हो सकेंगे। ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

> (1) कुल घुलनशील ठोस 65 प्रतिशत से अन्यून पदार्थ (एम./एम.)

> > 55 प्रतिशत से अन्यून

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20^0 सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने

फलों की अंतर्वस्तु(एम./एम.)

(2)

में सक्षम है।

क. 16.27 केन्डीड, क्रिस्टलाइज्ड और ग्लेज़ड फ्रूट/सब्जी/मूलकन्द/फ्रूट पील

केन्डीड का रूप दिए फ्रूट/सब्जी/मूलकन्द/फ्रूट पील से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जिसे पुष्ट और पके हुए फलों/सब्जियों/मूलकन्दों अथवा फ्रूट पील की किसी भी उपयुक्त श्रेणी से तैयार किया गया हो और जिसमें पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों को मिलाया गया हो और परिरक्षित रखने के लिए उसका पर्याप्त सान्द्रित किया गया हो।

किस्टलाइज्ड फूट/सब्जी/मूलकन्द/फूट पील से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जिसे केन्डीड उत्पाद पर शुद्ध क्रिस्टल चीनी की परत बिछा कर और गीले केन्डीड फूट पर सिरप को सुखा कर तैयार किया गया हो।

ग्लेज़ड फ़ूट/सब्जी/मूलकन्द/फ़ूट पील से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जिसे केन्डीड उत्पाद पर पैक्टिन युक्त या रहित पारदर्शी गाढ़ी सिरप की पतली परत चढ़ा कर तैयार किया गया हो और जो उस उत्पाद की सतह पर दृढ़ संरचना में सूख गया हो।

ऐसे उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय ख़ाद्य-योज्यक हो सकेंगे। ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

इन उत्पादों में कुल घुलनशील ठोस पदार्थों की मात्रा 70 प्रतिशत (एम./एम.) से अन्यून होगी।

क. 16.28 आम की चटनी से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जो धुले हुए, साफ किये हुए, पुष्ट कच्चे आमों (मेंगिफेरा इंडिका एल) की किसी भी किस्म से उनकी ऊपरी छिलके को हटा कर, उसे फांकों में या छोटे-छोटे टुकड़ों में काट कर या चूर्ण बनाकर और उसे मीठा करने वाले पदार्थों से मिला कर पका कर तैयार किया गया हो। इसमें नमक, मसाले और इस तरह के उत्पाद के लिए उचित दूसरे संघटक हो सकेंगे और इसे तापीय विधि या अन्य साधनों से प्रसंस्कृत किया गया हो।

े ऐसे उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' मैं अनुज्ञेय खाद्य-योज्यक हो सकेंगे। ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद को निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करना होगा :-

- (1) कुल घुलनशील ठोस पदार्थ (एम./एम.) 50 प्रतिशत से अन्यून
- (2) फलों की अंतर्वस्तु (एम./एम.) 50 प्रतिशत से अन्यून
- (3) पी एच

3.5 प्रतिशत से अन्यून

(4) कुल क्षार

5 प्रतिशत से अन्यून

(5) हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में

0.5 प्रतिशत से अन्यून

अघुलनशील क्षार

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 200 सेल्सियन पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णत्या भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.29 टमाटर कैचप और टमाटर सॉस से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे टमाटर के रस/प्यूरी को उपयुक्त सांद्रित में पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों, नमक, मसालों और उत्पाद के लिए उपयुक्त दूसरे संघुड़कों से मिलाकर तैयार किया गया हो और जिसे अधित गाढ़ापन प्राप्त करने के लिए गर्म किया गया हो। टमाटर के पेस्ट में उतना पानी मिलाने के बाद, जो इस उत्पाद के आवश्यक संघटन को बनार रखने के लिए आवश्यक हो, प्रयुक्त किया जा सकता है।

उत्पाद में परिशिष्ट ग में अनुज्ञेय खाद्य-योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद को निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करना होगा:-

- (1) कुल घुलनशील ठोस 25.0 प्रतिशत से अन्यून (एम/एम) लवण मुक्त आधार पर
- (2) एसीटिक अम्ल के रूप में 1.0 प्रतिशत से अन्यून अम्लता

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20⁰ सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.30 खाद्य पेस्ट/सॉस, सोया सास से भिन्न से ऐसी खाद्य निर्मितियां अभिप्रेत हैं जो किसी उपयुक्त फल/सब्जी, जिनमें कंद,-मूल और प्रकंद शामिल हैं, के खाने योग्य भाग, उनके गूदे/प्यूरी से, सूखे फल-मेवों से अकेले या मिश्रण में पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों, नमक, मसालों और उत्पाद के लिए उचित अन्य संघटकों से मिलाकर तैयार की जाती है और जो खाद्य के साथ योजक के रूप में उपयोग की जाती हैं।

उत्पाद में, परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उसमें कैरेमल के अलावा कोई अन्य प्राकृतिक या कृत्रिम मिलाया गया रंग नहीं होगा। उत्पाद, परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाएँ पूरी करेगा:

उत्पाद का नाम	कुल घुलनशील ठोस (लवण मुक्त अधार पर) (एम/एम)	अम्लतां % (एसीटिक अम्ल के रूप में)
(1) मिर्च सॉस	8.0 प्रतिशत से अन्यून	1.0 प्रतिशत से अन्यून
(2) अन्य सॉस	15.0 प्रतिशत से अन्यून	1.0 प्रतिशंत से अन्यून
(3) खाद्य पेस्ट	8.0 प्रतिशत से अन्यून	1.0 प्रतिशत से अन्यून

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20^0 सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.31 सोयाबीन सॉस से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जो पौष्टिक सोयाबीन से, सोयाबीन पेस्ट के किण्वन द्वारा, जिसमें ट्राइपिसन रोधियों को निष्क्रिय कर दिया हो, और नमक, पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों को मिलाकर प्राप्त किया गया हो। उसमें उपयुक्त मसाले और अन्य संघटक हो सकते हैं तथा उसे अनुज्ञेय परिरक्षक का उपयोग करके परिरक्षित किया जा सकेगा।

उत्पाद में, परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद, परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।:

- (1) कुल घुलनशील ठोस 25.0 प्रतिशत से अन्यून (एम/एम) लवण मुक्त आधार पर
- (2) एसीटिक अम्ल के रूप में 1.0 प्रतिशत से अन्यून अम्लता

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20^0 सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.32 किण्वित सिरका से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो फलों, माल्ट (जो केवल माल्टेड जौ या अन्य अनाजों से किण्वित किया जाता है) शीरे, गुड़, गन्ने के रस आदि जैसे किसी उपयुक्त माध्यम के मद्यसारिक और एसीटिक

अम्ल किण्वन के द्वारा कैरैमल और मसाले डाल कर या बिना डाले प्राप्त किया जाता है। उसे एसीटिक अम्ल द्वारा प्रवलित नहीं किया जाएगा।

उत्पाद में, परिशिष्ट 'ग' में अनज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद, परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाएँ पूरी करेगा:

(1) अम्लता (एम/वी)	एसीटिक अम्ल के रूप में संगणित
	3.75% से अन्यून
(2) कुल ढोस (एम/वी)	1.5% से अन्यून
(3) राख की कुल मात्रा	0.18% से अन्यून

- (4) उसमें गंधक अम्ल या कोई अन्य खनिज अम्ल, सीसा या ताम्बा नहीं होगा। संखिया 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। वह कैरैमल के सिवाय किसी अन्य बाहरी पदार्थ या रंजक वस्तु से मुक्त होगा।
- (5) इसके अतिरिक्त माल्ट सिरके में कम से कम 0.05 प्रतिशत फॉस्फोरस पेन्टाआक्साईड (पी₂ओ₅) और 0.04 प्रतिशत नाइट्रोजन होगी।

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20⁰ सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.33 कृत्रिम सिरका से वह उत्पाद अभिपैंत है जो एसीटिक अम्ल में कैरैमल और मसालों सहित या रहित तैयार किया जाता है और वह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:

- 1) उत्पाद की अम्लता 3.75 प्रतिशत एम/वी से कम नहीं होगी,
- 2) उसमें गंधक अम्ल या कोई अन्य खनिज अम्ल, सीसा या ताम्बा नहीं होगा। संखिया 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। वह कैरैमल के सिवाय अन्य किसी बाहरी पदार्थ या रंजक वस्तु से मुक्त होगा।

कृत्रिम सिरका पर, 'कृत्रिम-एसीटिक अम्ल से निर्मित' वाला एक स्पष्ट लेबल लगा होगा।

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20⁰ सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.34 कार्बनित तैयार फल पेय से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे फल/सब्जी के रस या गूदे में पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों, जल और अन्य ऐसे संघटकों, जो उत्पाद के लिये उपयुक्त हों, को मिलाकर प्राप्त किया जाता है और जिसे खराब होने से बचाने के लिए, पात्र को सील करने से पहले कार्बन डाईआक्साईड को दाब के अधीन भरा जाता है।

इस उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद, परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाएँ पूरी करेगाः

(1) कुल घुलनशील ठोस (एम/एम)	10.0 प्रतिशत से अन्यून
(2) फल अंतर्वस्तु (एम/एम)	
(क) नींबू या नींबू रस	5 प्रतिशत से अन्यून
(ख) अन्य फल	10 प्रतिशत से अन्यून
(3) गैस आयतन	2.5 प्रतिशत से अन्यून
(4) पी एच	3.0 से अधिक नहीं

उत्पाद का रंग, स्वाद और सुवास वही होगी जो उसकी विशिष्टता है और उसमें कोई बाहरी पदार्थ नहीं होगा।

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20 सोल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.35 जैम से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो अच्छे, पके, ताज़ा, निर्जितित, हिमशीतित, या पहले से पैक किये हुए फलों, जिनमें फलों के रस और फल

रस सान्द्र भी शामिल हैं, के टुकड़ों या गूदे या प्यूरी को पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों के साथ उपयुक्त गाढ़ापन प्राप्त करने तक उबाला जाता है। उसमें फल के टुकड़े, मक्खन या खाने योग्य वनस्पति वसा, मसाले और कोई अन्य ऐसे संघटक जो उत्पाद के लिए उपयुक्त हों, हो सकते हैं।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाएँ पूरी करेगाः

- (1) कुल घुलनशील ठोस 65.0 प्रतिशत से अन्यून (एम/एम)
- (2) साईट्रिक अम्ल के रूप में 1.1 प्रतिशत से अधिक अम्लता नहीं

उत्पाद को, निम्नलिखित को छोड़कर, भार के आधार पर मूल तैयार फल के 45 प्रतिशत के अन्यून से विनिर्मित किया जाएगा और इसमें उत्पाद में डाली गई कोई चीनी अथवा वैकल्पिक संघटक सम्मिलित नहीं होंगे :-

-काली किशमिश	35 प्रतिशत
-अदरक	25 प्रतिशत
-अन्य बेरिफल	25 प्रतिशत
-काजू सेब	23 प्रतिशत
-पैशन फ्रूट्स	८ प्रतिशत

मिश्रित फलों के जैम की दशा में, जहाँ दो या अधिक फल मिश्रण में उपयोग किये जाते हैं, प्रत्येक फल का वज़न, कुल फल संघटक के वज़न के 10% से कम नहीं होगा।

क. 16.36 फूट जैली से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो अच्छी गुणवत्ता के फल रस या फल (फलों) को जल में या जल बिना उबालकर, निचोड़कर और रस छानकर, पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थ मिलाकर और ऐसे गाढ़ेपन तक सांद्रित जिससे कि उण्डा करने पर उसका श्लेषीकरण हो जाए, तैयार किया जाता है। उत्पाद चाशनी जैसा, लसलसा या चिपचिपा नहीं होगा और वह निर्मल, चमकता हुआ और पारदर्शी होगा। पात्र से निकाले जाने पर वह अपना रूप बनाए रखेगा और वह बहने की बजाए स्पन्दन बनाए रखेगा।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद, परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाएँ पूरी करेगा:

- (1) कुल घुलनशील **डो**स 65.0 प्रतिशत से अन्यून (एम/एम)
- (2) साईट्रिक अम्ल के रूप में 1.1 **प्रतिशत से अधिक** अम्लता **प्रतिशत से अधिक**
- (3) पी एच
 3.5 से अधिक नहीं

उत्पाद को, निम्नलिखित को छोड़कर, भार के अधार पर मूल तैयार फल के 45 प्रतिशत के अन्यून से विनिर्मित किया जाएगा और इसमें मिलाई गई चीनी या तैयार उत्पाद के वैकल्पिक संघटक सम्मिलित नहीं होंगे:

-काली किशमिश 35 प्रतिशत -अदरक 25 प्रतिशत -अन्य बेरिफल 25 प्रतिशत -काजू सेब 23 प्रतिशत

-पैशन फ्रूट्स

मिश्रित फलों के जैली में, जहाँ दो या अधिक फल मिश्रण में उपयोग किये जाते हैं, प्रत्येक फल का वज़न कुल फल संगठक के वजन का 10% से कम नहीं होगा।

8 प्रतिशत

क.16.37 फूट चीज से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो अच्छे, पके फल (फलों) के, चाहे वे ताज़े, हिमित या पहले से परिरक्षित हैं, गूदे/प्यूरी से नमक, पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों, मक्खन या खाद्य वनस्पति वसा के साथ अधिक गाढ़ापन प्राप्त करने के लिए जिससे कि ठण्डा करने पर वह कड़ा हो जाए, पका कर तैयार किया जाता है। चीज चबाने से अधिक नर्म या कठोर नहीं होगा।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाएँ पूरी करेगाः

(1)	कुल	घुलनशील	ठोस	70.0 प्रतिशत से अन्यून
	(एम/एम	r)		

- (2) साईट्रिक अम्ल के रूप में 1.1 प्रतिशत से अधिक अम्लता नहीं
- (3) पी एच 3.5 से अधिक नहीं

उत्पाद को, निम्नलिखित को छोड़कर, भार के अधार पर मूल तैयार फल के 45 प्रतिशत के अन्यून से विनिर्मित किया जाएगा और इसमें मिलाई गई चीनी या तैयार उत्पाद के वैकल्पिक संघटक सम्मिलित नहीं होंगे:

-काली किशमिश	35 प्रतिशत
-अदरक	25 प्रतिशत
-अन्य बेरिफल	25 प्रतिशत
-काजू सेब	23 प्रतिशत
-पैशन फ्रूट्स	8 प्रतिशत

इसे उपयुक्त फलों से किसी अकेले फल या उनके मिश्रण से तैयार किया जा सकता है। इसमें मूल फल (फलों) का स्वाद होगा तथा यह आपत्तिजनक स्वादों के दग्ध और क्रिस्टलीकरण से मुक्त होगा।

क.16.38 साइट्रस मार्मलेड से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो अच्छे साइट्रस फलों के छिलके, गूदे और साइट्रस रस को जल या जल के बिना उबालकर, उसमें पैष्टिक मीठा करने वाले पदार्थ डालकर तैयार किया जाता है तथा उसका ऐसे गाढ़ेपन तक सांद्रण किया जाता है तािक उसे ठण्डा करने पर श्लेषीकरण हो जाए। उत्पाद चाशनी जैसा, लसलसा या चिपचिपा नहीं होगा और वह निर्मल और पारदर्शी होगा।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद, परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाएँ पूरी करेगा:

- (1) कुल घुलनशील ठोस पदार्थ (एम/एम) 65.0 प्रतिशत से अन्यून
- (2) साईट्रिक अम्ल के रूप में अम्लता 1.1 प्रतिशत से अधिक नहीं
- (3) पी एच 3.5 से अधिक नहीं
- (4) फल अंतर्वस्तु, छिलका छोड़कर 45.0 प्रतिशत से अन्यून (एम/एम)
- (5) सस्पेंशन में छिलका 5.0 प्रतिशत से कम नहीं और 7.0 प्रतिशत से अधिक नहीं

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20⁰ सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.39 निर्जित फलों से ऐसे उत्पाद अभिप्रेत हैं जिन्हें अच्छे फल की उपयुक्त किस्म के खाये जा सकने वाले भाग से तैयार किया जाता है। ये फल दागी नहीं होने चाहिए, कीड़ों या कवक संक्रमण से रहित तथा समूचित रूप से पके होने चाहिए। उनमें से तापमान आद्रता और वायु प्रवाह की नियंत्रित परिस्थितियों में नमी इतनी मात्रा में निकाल ली गई हो कि उन्हें परिरक्षित किया जा सके।

वह पूर्ण, फांकों में, चौफाकों में, टुकड़ों में या चूर्ण के रूप में हो सकता है। तैयार उत्पाद एक समान रंग का होगा और वह बाहरी पदार्थ से मुक्त होगा। वह झुलसने या क्रिंण्वकीय प्रतिक्रिया के कारण काले, भूरे या गहरे भूरे टुकड़ों में नहीं होगा। जब लेबल पर चिन्हित निर्देश के अनुसार उत्पाद को पकाकर फिर से बनाया जाएगा तो उसका रंग, स्वाद और संरचना उसे बनाने में उपयोग किये गए पके हुए फल जैसा होगा। उत्पाद में 20 प्रतिशत एम/एम से अधिक नमी की मात्रा नहीं होगी। जब चूर्ण रूप में हो तो वह मुक्त प्रवाह का होगा और उसके डल्ले न बनें।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

क.16.40 निर्जलीय सिंब्जियों से वे उत्पाद अभिप्रेत हैं जो अच्छी सिंब्जियों की उपयुक्त किस्म के खाए जा सकने वाले भाग से बनाए गए हों और जो कीड़ों या कवक संक्रमण से मुक्त हों, दागी नहीं हों, उचित रूप से बनाई गई हों तथा उनमें से तापमान, आद्रता और वायु प्रवाह की नियंत्रित

परिस्थितियों के अधीन नमी इतनी मात्रा में निकाल ली गई हो कि उन्हें परिरक्षित किया जा सके।

उत्पाद पूर्ण, फांकों में, चौफाकों में, टुकड़ों में, पत्तरों में, कुट्टों में, कणों या चूर्ण रूप में हो सकता है। तैयार उत्पाद एक समान रंग का होगा और वह झुलसने या किण्वकीय प्रतिक्रिया के कारण बदरंग नहीं होगा। वह डंठलों, छिलकों, तनों और अहानिकारक बाहरी पदार्थों से रहित होगा। जब लेबल पर चिन्हित निर्देश के अनुसार उत्पाद को पकाकर फिर से बनाया जाएगा तो उसका रंग, स्वाद और संरचना उसे बनाने में उपयोग की गई पकी हुई सब्जी जैसी होनी चाहिए। जब चूर्ण रूप में हो तो वह मुक्त प्रवाह का होऔर उसके डल्ले न बनें।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाएँ पूरी करेगाः

सारणी

सब्जियों के	नमी	एस ओ₂	कुलराख	अम्ल में	पराक्सीडेज	निर्जलता
नाम .	अधिकतम%	ं (पीपीएम) से	अधिकतम	अघुलनशील	परीक्षण	अनुपात
		अनधिक	%	राख		न्यूनतम
				अधिकतम		
				%		
हरी पत्तेदार	7	2000	-	-	नकारात्मक	5.5:1
सब्जियाँ						
अरबी	7	2000	-	-	नकारात्मक	3.5:1
कमल						

कसावा	7	2000	-	-	नकारात्मक	3.5:1
रसाल गाजर						
आलू जैसे						
कंद						
करेला	6	-	-		नकारात्मक	5.5:1
बन्दगोभी	6	2000	-	-	नकारात्मक	5:1
भिण्डी	8	2000	-	-	नकारात्मक	3.5:1
प्याज	8	_	5	0.5	नकारात्मक	5:1
लहसुन	6	-	5	0.5	नकारात्मक	4.5:1
अन्य	8	2000	5	0.5	नकारात्मक	3.5:1
सब्जियाँ					-	
प्याज और	5	_	5	0.5	नकारात्मक	-
लहसुन चूर्ण						
टमाटर	5	2000	5	0.5	नकारात्मक	-
समेत अन्य						
सब्जियों के	ļ					
चूर्ण						

क. 16.41 हिमित फल/फल उत्पाद से वह उत्पाद अभिप्रेत हैं जो खण्डों में या अलग से तुरंत हिमित किया जाता है और जिसे, यदि आवश्यक हो तो फिर से पैकिंग करने के सिवाय, बिना और प्रसंस्करण किये सीधे उपभोग के लिए पेश किया जाता है। हिमित फल/फल उत्पाद ताजे, साफ, अच्छे, पूरे, पर्याप्त रूप से पके हुए ऐसे फलों से बनाये जाते जो कृमि या कवक संक्रमण से मुक्त हो, और जो धुले हुए हों और यदि आवश्यक हो तो किण्वकों को निष्क्रिय करने के लिए पर्याप्त रूप से विवर्ण किये गए हों और जिनकी समुचित उपस्कर में हिमीकरण प्रक्रिया की गई

हो। हिमीकरण संक्रिया को तब तक पूरा हुआ नहीं माना जाएगा जब तक तापीय स्थिरीकरण के बाद उत्पाद का तापमान, ताप केन्द्र में, (ऋण) - 18° सेल्सिअस न हो। उसे उसी तरह बनाया गया हो जिस तरह उस फल/फूल उत्पाद को सामान्य तौर पर पकाकर बनाया जाता है। उसमें लवण, पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थ, मसाले और ऐसे कोई अन्य संघटक हो सकते हैं जो उत्पाद के लिए उपयुक्त हों।

ऐसे उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में वर्णित खाद्य-सामग्री का उपयोग किया जा सकता है। ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

क. 16.42 हिमित सिब्जियां से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो खण्डों में या अलग से तुरंत हिमित किया जाता है और जिसे, यदि आवश्यक हो तो फिर से पैकिंग के सिवाय, बिना और प्रसंस्करण किये सीधे उपभोग के लिए पेश किया जाता है। हिमित सिब्जियां अच्छी साफ, पर्याप्त परिपक्वता वाली ऐसी सिब्जियों से तैयार की जाती हैं, जो धुली हुई हों, कृमि या कवक संक्रमण से मुक्त हों, जिन्हें किण्वकों को निष्क्रिय करने के लिए पर्याप्त रूप से विवर्ण किया गया हो और जिनकी समुचित उपस्कर में हिमीकरण प्रक्रिया की गई हो। हिमीकरण संक्रिया को तब तक पूरा हुआ नहीं माना जाएगा जब तक तापीय स्थिरीकरण के बाद उत्पाद का तापमान, ताप केन्द्र में, (ऋण) - 180 सेल्सिअस न हो। उसे किसी भी तरह की ऐसी रीति में बनाया जा सकता है जो उस सब्जी को सामान्यतः पकाकर बनाने के लिए



उपयुक्त हो। उसमें लवण, पौष्टिक मीठा बनाने वाला पदार्थ, मसाले और कोई अन्य ऐसे संघटक हो सकते हैं जो उत्पाद के लिये उपयुक्त हों।

उसका रंग उस सब्जी के विशिष्ट सामान्य रंग जैसा होगा, सिवाय तब जब कृत्रिम रंग और/या तकनीकी कारणों से उसे दृढ़ करने वाले एजेंट का इस्तेमाल किया गया हो। उसका स्वाद और गंध वही होगी जो उसमें उपयोग की गई सब्जी की किस्म और प्रकार की विशेषता है। वह रेत, कंकरी और अन्य बाहरी पदार्थ से मुक्त होगा।

उत्पाद का परॉक्सीडेज परीक्षण नकारात्मक में होगा। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्म-जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

क. 16.43 हिमित रस्सेदार सिब्जियां/खाने के लिए तैयार सिब्जियां से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो ताज़ा, निर्जिलत या हिमित या पहले से प्रसंस्कृत सिब्जियों, फिलियों, अनाजों या दालों से चाहे वे पूर्ण रूप में हों या टुकड़ों में कटे हों, बनाया जाता है। सब्जी (सिब्जियों) को अलग या मिश्रण में उसी तरीके से बनाए जाए जो सामान्यतः उसे पकाकर बनाने के लिये उपयुक्त हो। उसमें लवण, पौष्टिक मीठा करने वाला पदार्थ, मसाले, खाद्य वनस्पति तेल और वसा तथा उसके लिये उपयुक्त कितपय अन्य संघटक और उसकी समुचित उपस्करों में हिमी़करण प्रक्रिया की गई हो। हिमीकरण का कार्य तब तक पूरा हुआ नहीं माना जाएगा जब तक कि तापीय जीवाणुनाशन के बाद ताप केन्द्र में उत्पाद का तापमान (ऋण) - 18° सेल्सिअस न हो।

उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

क. 16.44 फल आधारित सुपेय मिश्र/फल चूर्ण आधारित सुपेय से चूर्ण रूप में ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो जल मिलाकर उपयोग किए जाने के लिए आशियत है और जो फलों के चूर्ण को पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों और उत्पाद के लिये उपयुक्त अन्य संघटकों को मिलाकर बनाया जाता है और खराब होने से बचाने के लिए वायुरुद्ध सीलबन्द पात्रों में पैक किया जाता है। उसका रंग और स्वाद वही होगा जो उस फल की विशेषता है।

उत्पाद में, परिशिष्ट 'ग्' में अनज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद, परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाएं पूरी करेगा:-

(1) नमी (एम/एम)	• 1.0 प्रतिशत से अनधिक
(2) फल की अंतर्वस्तु (एम/एम)	10.0 प्रतिशत से अन्यून
जब लेबल पर लिखे उपयोग के	
निर्देश के अनुसार बनाया जाए	·

क. 16.45 फल और सब्जी चटनी से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो किसी उपयुक्त किस्म के धुले हुए, साफ और अच्छे कच्चे फल (फलों) और/अथवा सब्जी (सब्जियों) से छिलके उतारकर, फांके करके, काट कर, टुकड़े करके या चूर्ण बनाकर और पौष्टिक मीटा करने वाले पदार्थ के साथ पकाकर बनाई जाती है। उसमें लवण, मसाले और कतिपय ऐसे अन्य

संघटक, जो उत्पाद के लिये उपयुक्त हैं, हो सकते हैं और उसे तापीय प्रसंस्करण या अन्य उपायों से परिरक्षित किया जाता है।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाएं पूरी करेगा:-

(1) कुल घुलनशील ठोस पदार्थ (एम/एम)	50.0 प्रतिशत से अन्यून
(2) फल और सब्जी की अंतर्वस्तु (एम/एम)	50.0 प्रतिशत से अन्यून
(3) पी एच0	3.5 से अधिक नहीं
(4) कुल राख (एम/एम)	5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(5) हाइड्रो क्लोरिक अम्ल में अघुलनशील राख (एम/एम)	0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20° सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.46 अचार से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो ऐसे फलों या सिब्जियों या अन्य खाने योग्य वनस्पित सामग्री से, जिसमें खुम्बी शामिल है, जो कृमि क्षिति या कवक संक्रमण से मुक्त हो, अलग या मिश्रण में बनाया जाता है और उसे लवण, अम्ल, चीनी अथवा तीनों के किसी भी तरह के मिश्रण से परिरक्षित किया जाता है। आचार में प्याज, लहसुन, अदरक, चीनी, गुड़, खाद्य वनस्पित तेल, हरी या लाल मिर्च, मसाले, मसालों के अर्क/तेल, नींबू रस, सिरका/एसीटिक अम्ल, साइट्रिक अम्ल, सूखे मेवे और गिरियां हो सकती हैं। वह ताम्बे, खिनज अम्ल, फिटकरी, कृत्रिम रंगों से रिहत होगा और उसमें किण्वन का कोई लक्षण नहीं होगा।

उत्पाद में, परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद, परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। अचार निम्नलिखित सम्मिश्रणों का हो सकता है:-

(क) साईट्रस रस या लवण-जल	मं अचार निम्नलिखित अपेक्षाओं के
अनुरूप होगा:-	
(1) रस/जल निकालने के बाद वज़न	60.0 प्रतिशत से अन्यून
(2) लवण-जल में पैक करने पर नमक	15.0 प्रतिशत से अन्यून
(सोडियम क्लोराइड) की अंतर्वस्तु	
(3) साईट्रस रस में पैक करने पर	1.2 प्रतिशत से अन्यून
साइट्रिक अम्ल के रूप में अम्लता	

12/

(ख) तेल में आचार	
(1) तेल निकालने के बाद वज़न	60.0 प्रतिशत से अन्यून
(2) फल और सब्जी के टुकड़े तेल में	
डूबे रहेंगे।	
(ग) सिरके में अचार	
(1) सिरका निकालकर वज़न	60.0 प्रतिशत से अन्यून .
(2) सिरके की एसीटिक अम्ल के रूप में	2.0 प्रतिशत से अन्यून
अम्लता	

सूखा अचार (बिना माध्यम का अचार) से उपरोक्त से भिन्न अचार अभिप्रेत है। इसमें इस विनिर्देशन के पैरा 1 में दिये गए संघटक हो सकते हैं। ऐसे अचार पर "केवल (सब्जी या फल का नाम) का अचार" का लेबल लगा होगा।

क. 16.47 टेबल जैतून से वह उत्पाद अभिप्रेत है जिसे जैतून के पेड़ (ओलियो यूरोपिया स्टाइवा होफ आफ लिंक) के अच्छे, साफ उचित पके हुए फल से प्राप्त किया गया है और इसे उचित रूप से प्रसंस्कृत और प्राकृतिक किण्वन/तापीय प्रसंस्करण अथवा परिरक्षक मिलाकर परिरक्षित किया गया है। उत्पाद हरे जैतूनों, पूरी तरह से पकने से पहले रंग बदलने वाले जैतूनों या काले जैतूनों के रूप में हो सकता है और यह पूरे जैतून, गुठली निकालकर भरे हुए, आधे, चौफांके, फांकों में, काटे हुए, बारीक काटे हुए अथवा टूटे हुए जैतून के रूप में हो सकता है। उत्पाद में जल, नमक, सिरका, जैतून का तेल, पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थ औरिपिमिएंटो,

प्याज, बादाम, सेलटी, एंकोवी, जैतून, संतरा या नींबू छिलका, पहाड़ी बादाम, करील आदि जैसी भरण सामग्री अकेले या मिश्रण में या पेस्ट के रूप में, मसाले, मसालों के अर्क और सुगंधित बूटियां हो सकती हैं। उत्पाद एक समान रंग का होगा, सिवाय पकाये हुए जैतूनों और रंग बदलने वाले जैतूनों के, यह किसी बाहरी पदार्थ से रहित होगा तथा स्वादहीनता और असामान्य किण्वन से मुक्त होगा। उत्पाद में परिशिष्ट 'ग ' में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद, परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:-

लवण जल	में लवण	जल में	लवण	जल क	ा पी	लवण	जल	की
उत्पाद	सो़डियम व	क्लोरा ई ड	एच			लेक्टिक	अम्ल	के
						रूप में व	अम्लता	
(1) हरे जैतून	,,,,,					I	1 24	
उपचारित/ अनुपर	गरित	·.						
(i)वायुरुद्ध सीलव	बन्द 5.0 प्रति	तेशत से	4.0	प्रतिशत	से			
पात्रों में	अन्यून		अधिक	नहीं				
(ii) गैर वायु	रुद्ध 6.0 प्रति	तेशत से	4.5	प्रतिशत	से			
सीलबन्द पात्रों	में अन्यून		अधिक	नहीं				
(iii)प्राकृतिक लेकि	टेक	·				0.4 я	तिशत	से
किण्वन के साथ						अन्यून	···	

(०) एक्सो उस चैनन		
(2) पकाये हुए जैतून		•
(i)वायुरुद्ध सीलबन्द	4.0 प्रतिशत से	4.0 प्रतिशत से -
पात्रों में	अन्यून	अधिक नहीं
(ii) गैर वायुरुद्ध	6.0 प्रतिशत से	4.5 प्रतिशत से -
सीलबन्द पात्रों में	अन्यून	अधिक नहीं
(3) रंग बदलते जैतून	6.0 प्रतिशत से	
- सभी उपचार	कम नहीं	
(4) काले जैतून		
(i) लवण जल में	7.0 प्रतिशत से	
	अन्यून	
(ii) सूखे लवण में	10.0 प्रतिशत से	
	अन्यून	
(2) क्षतिग्रस्त नग		गणना में 8.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(3) कृमि से क्षतिग्रस्त	नग	गणना में 12.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(4) अहानिकारक बाहर्र	पदार्थ	एक किलोग्राम में 1 नग से अधिक नहीं

स्पष्टीकरण:-

क्षतिग्रस्त नग: - नग जिनका भीतरी भाग दाग़ी या क्षतिग्रस्त है और जो बाहरी दाग से संबद्ध हो अथवा नहीं । कृमि से क्षतिग्रस्त नग: - नग जिनमें कृमि छेद दिखाई दें या विरुपी फल या असामान्य निशानों वाले फल या जिनके भीतरी भाग असामान्य है।

अहानिकारक बाहरी पदार्थ - कोई वनस्पति पदार्थ जो स्वास्थ्य के लिए हानिकारक न हो, जैसे पत्ते, डंठल आदि।

ए. 16.48 बुरादेदार सुखाया गया नारियल से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो नारियल (कोकोस न्यूसिफेरा) का छिलका उतारकर, गिरी को पीसकर और सूखाकर प्राप्त किया जाता है। उत्पाद बारीक टुकड़े, चिप्स अथवा श्रेड्स के रूप में हो सकता है। उत्पाद रंग में सफेद होगा, बाहरी पदार्थों, जीवित कीड़ों, फफूंदी, मृत कीड़ों, कीड़ों के अंगों और कृन्तक के संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद का स्वाद और गंध सुखद होंगे दुर्गन्ध और वह बासीपन तथा किण्वन के साक्ष्यों से मुक्त होगा। उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनझेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:-

(i) बाहरी वनस्पति पदार्थ	प्रति 100 ग्राम 15 नग से अधिक नहीं
(ii) नमी (एम/एम)	3.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(iii) कुल राख (एम/एम)	2.5 प्रतिशत से अधिक नहीं
(iv) तेल की अंर्तवस्तु(एम/एम)	55.0 प्रतिशत से अन्यून
(v) लैरिक अम्ल के रूप में	0.3 प्रतिशत से अधिक नहीं
संपीड़ित निष्कर्षित वसा की	•

अम्लता		
(vi) सल्फर डाइआक्साईड	प्रति किलोग्राम 50.0 मि.ग्रा. अधिक नहीं	से

स्पष्टीकरण:

बाहरी वनस्पति पदार्थ : खोपड़ी के टुकड़े, रेशे, छिलका और जले हुए कण।

3. मद क. 28 के बाद निम्नलिखित अन्तः स्थपित किया जाएगा, अर्थात:-

क. 28.01 किशिमिश से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो उचित परिपक्वता के अच्छे, साफ अंगूरों को, जो 'वाइटिस वाइनीफेरा एल' के हों, सुखाकर प्राप्त किया जाता है। उत्पाद को बीजों और डंडियों के साथ या उनके बिना धोया जा सकता है तथा सल्फर डाइआक्साईड से विरंजित (ब्लीच) किया जा सकता है। उत्पाद बाह्य पदार्थों, जीवित कीटों, फफूंदी, मृत कीटों, कीटों के अंगों और कृतंक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद का रंग एक समान होगा तथा स्वाद और गंध सुखद होगी और वह दुर्गन्ध, फीकेपन तथा किण्वन के साक्ष्य से मुक्त होगा। उत्पाद में रंजक पदार्थ नहीं होगा। उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:-

(i) नमी (एम/एम)	15.0 प्रतिशत से अधिक नहीं

(ii) क्षतिग्रस्त किशमिश (एम/एम)	2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(iii) चीनी मिलाई गई किशमिश	15.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(एम/एम)	

स्पष्टीकरण:

- (1) क्षतिग्रस्त किशमिश :- ऐसी किशमिश जो झुलसी हुई है, दागी है, इस प्रकार कटी-फटी है जिससे उसकी शक्ल, भोज्यता और गुणवत्ता बनाए रखना गंभीर रूप से प्रभावित होते हैं।
- (2) चीनी मिलाई गई किशमिश : ऐसी किशमिश जिसके अन्दर या बाहर चीनी के क्रिस्टल हों, जो बिल्कुल साफ दिखाई देते हों और किशमिश की शक्ल को गंभीर रूप से प्रभावित करते हों।
- क. 28.02 पिस्ता गिरी से वह उत्पाद अभिपेंत है जो 'पिस्ताशिआ वेरा एल' के ऐसे परिपक्व बीजों से प्राप्त किया जाता है, जिन्हें धूप में सुखाया गया हो और जिनके छिलके प्राकृतिक रूप में खुले हों या मशीन द्वारा खोले गए हों। उत्पाद कच्चा भूनी हुआ, लवण युक्त किया हुआ और/या नींबू रस से उपचारित हो सचता है। उत्पाद बाहरी पदार्थ, जीवित कीड़ों, फफूंदी, मृत कीड़ों; कीड़ों के अंगों और कृन्तक के संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद का स्वाद और उसकी महक सुखद होगी तथा वह दुर्गन्ध और उसके स्वाद, फफूंद तथा बासीपन से मुक्त होगा। उत्पाद खाद्य योज्यकों से मुक्त होगा। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय

आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:-

(i) नमी (एम/एम)	7.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ii) बंद शेल (एम/एम)	2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(iii) खाली शेल	1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं

स्पष्टीकरण:-

- (i) बंद शेल : शेल जो तोड़कर खोले नहीं गए हैं परंतु उनमें पूर्ण विकसित गिरी होती है।
- (ii) खाली शेल : शेल जिनमें गिरी विकसित नहीं हुई है।
- (iii) फफूंदी शेल : फफूंद से प्रभावित शेल।

क. 28.03 खजूर से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो उचित परिपक्वता के ऐसे अच्छे, साफ फलों को, जा 'फीनिक्स डैक्टिलिफेरा' के सदस्य होते हैं, सुखाकर प्राप्त किया जाता है। उत्पाद धुला हुआ, गड्ढेदार या बेगड्ढेदार, टोपीदार या टोपी के बिना, वंधा अलग-अलग हो सकता है। उत्पाद को चीनी, ग्लूकोज शीरे, आटे और वनस्पति तेल से उपचारित किया जा सकता है। उत्पाद बाहरी पदार्थ, जीवित कीड़ों, फफूंदी, मृत कीड़ों, कीड़ों के अंगों और कृन्तक के संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद का स्वाद और उसकी महक सुखद होगी तथा वह दुर्गन्ध और किण्वन के साक्ष्य से मुक्त होगा। उत्पाद में कोई मिलाया गया रंजक पदार्थ नहीं होगा। उत्पाद में, परिशिष्ट 'ग' में

अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:-

(i) नमी (एम/एम)	30.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ii) तनु एच सी एल में अघुलनशील राख	0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं
(iii) दागी /क्षतिग्रस्त नग	5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं

स्पष्टीकरण:-

- (i) दागी : ऐसे नग जिसके ऊपर निशान, बदरंग और झुलसने के और गहरे निशान दिखाई देते हैं।
- (ii) क्षतिग्रस्त :- खजूर, जो मैशिग और/या गूदे को नोचने से प्रभावित हों जिससे उसमें गड्ढा दिखे या उसकी शक्ल में काफी बदलाव आ जाए।

कः 28.04 सूखे मेवे और गिरियां से ऐसे उत्पाद अभिप्रेत है जिन्हें उचित परिपक्वता के अच्छे, साफ फलों और गिरियों को सूखाकर प्राप्त किया जाता है। उत्पाद डंडियों सहित या रहित, शैल सहित या रहित हो सकता है। वह गड्ढेदार या गड्ढेरहित हो सकता है या उसे दबाकर ब्लाक बनाये जा सकते हैं। उत्पाद फफूंदी, जीवित/मृत कीड़ों, कीड़ों के अंगों और कृन्तक के संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद का रंग एक समान होगा, उसका स्वाद सुखद होगा और उसमें उस फल/गिरी की विशिष्ट महक होगी। वह अस्वाद, फफूंद, बासीपन और किण्वन के साक्ष्य से रहित होगा। उसमें

मिलाया गया रंजक पदार्थ नहीं होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:-

(i) बाहरी वनस्पति सामग्री (एम/एम)	1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ii) क्षतिग्रस्त/बदरंग नग (एम/एम)	2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(iii) निष्कर्षित वसा की अम्लता,	1.25 प्रतिशत से अधिक नहीं
ओलीइक अम्ल के रूप में व्यक्त	

स्पष्टीकरण:-

- (i) बाहरी वनस्पति पदार्थ डंडिया, छिलकों के टुकड़े, पिट्स रेशे, छिलके आदि
- (ii) क्षतिग्रस्त/बदरंग :- झुलसने, निशान, मशीनी क्षति, बदरंगता और कीडों से प्रभावित नग।
- 3. इन नियमों के परिशिष्ट 'ख' के पश्चात, परिशिष्ट 'ग' अन्तःस्थापित किया जाएगा, अर्थातः

परिशिष्ट ग

(नियम 5 देखें)

सारणी संख्या 1

खाद्य उत्पादों में उपयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यकों की सूची नीचे दी गई है:-

निम्नित्यित खाद्य उत्पादों में प्रयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यों की सूची

	_	_	_	_	_	_	_		Ţ									_							_							
for firm or fo 1997a.		ę.		digent			diget					050	ta ditab					8	कीवीएम		•			_	I	1			200			
rechn	į	į		17			ř.					989	E L	Ì				900	क्रीएम							Ī			200			
Melb	į			T.								550	edina.					200	E P			•	•						200			
Le	8	į		diget			त्यार्यस्य					989	r kind		0			8	धीवीएन			•							200			
94	٩			नीक्षक			The state					650						200	वीवीएन	,	>								200 सीवीएम			-1.
multi-	85			chord			All charge					980						500	वीवीएन										200			
i.			T	अंत्राक		1			1		T	550	Ç.	Ť		_	_	8	वीवीएन							†			200			
	ľ	1		119	1	f	1	Ė	\dagger	ľ	t	+-		ł	\vdash		_	_	€	_					+	+			_	-		_
hill	9			नुसंस		1			-			५५० मधीएन		L				200 effethyra	T	_	1	,	_	7	,				200 effety			-
lage.	15.			el-Card	<u> </u>			Ŀ		<u> </u>		550 didien		L			.		<u>l</u>					ŀ								
Ísráir	1			ultpred	ļ.	- Partie						550 didna			ŀ																	
- des	13			Sapara Sapara																												
Miles of Maries	12.			योज्ञान		T						700 सीस्य						500	E.	1	_1_	1	<u>.l.</u>	L			1		200 सम्प्रीत्य	\	<u>.1. </u>	Ĥ
	Ī		T		 	Ť	\dagger		F	-	H		 	H	H	_		T				-			H	L						-
भर्काक उद्वे	=	L	Ŀ	r Hyang	Ŀ	<u> </u> .			L	ļ	L	550 Faffe			L,	_	_	200	मुस्	,	_				L	L	,		E APP			-1
1700 P	10.			व्यक्तिवय	,	,		10 वीवीएम	•	·		550 friffer				.			,							 -						
f in 2r	ei e			عيشعو		dional												00.5	- Albih				-				_					
IDMSKUL	8			जीएमधी		S CHIEF						550 सीवीएम																				
(Ampr	,,		H	ंबीएमधी	ļ.	<u>†</u>	T								-	1	Т.	00.5	k àlbih	I _	L		IJ						eldlys.		1	
12 lplib	٠			जीएमधी		1.												200											# # H			
Milellelle				त्रीर्यमधी						10वीवीएम	3														-							\prod
	5.		Н	-	-	+	-	E	-	-	-	E		H	+	-	-			,	H		\prod		-	H		1	• •	1	+	H
7 <u>7.</u>	¥	Н	•	Through Through	· -	+		01 संप्रीपिक्ष	L		-	र संभित्ते		Н	+	+	H	-		-	H		\parallel		H	ļ. !	$\frac{\cdot}{ }$	·	<u>· ·</u>	+	 -	H
None	3.			E Price of								५६० पीपीएन																4				
pripe top Hancific	2.	कारक अस्तीकरण	एसिटिक अम्ल	सिद्धिक अन्त	म्यूमीरेक अप्त	तीस्टक अप्त	एटी-क्लाउदिम कारक	मीबत संतुत्तंज	एटी-फॉर्मिंग कारक	डाइ-मेथिस पोलिस्लोजेन	एटी-आक्सीकेंट	एसकाबिक अप्त	रग मित्रोपित सीमा ने अकेत अवचा मित्र-पुते रूप में प्रयोग किये जा सक्को हैं देकिन उसी वर्ग में सव्योग् प्रसृतिक अवचा सिकेटिको	ग्रम्कृतिक	entellan	कर्जामिन अथवा हस्टी	बीटा करोटीन	गीटा एषी-वी करोटनत	बीटा एपो-बी का मेबित एस्टर	der eile fiebelte ann m publiser	केमापी नमान	शिक्तायहोदिय, तेक्टीयहोदिय	अन्नाटो	कसर	The Pich	धीमतिया ४ आर	कर्मालक्षीन	एरबासम् .	सनमेट बता	एका भी एक.	वितिएट न्यू एक सी एक	कास्ट ग्रीन एक सी.एफ.
#ejte#E	_	le.	T	~	69		10	÷	1	<u>-</u> :	7	-	ы ад (3) н		÷ 6	Τ		5.			П	où.	H		(g)		1	†	- 4			60
· ·	_	ш	Ч			-					•						_			-												

सारणी 1

निलिखित खाद्य उत्पादों में प्रयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यों की सूची

क्षा क्षा स्टब्स्स स्टब्स्स इस्स 350 350 वीवीएम <u>चित्रिक्ष</u> 350 दीवीएम 31:416 350 पीपीएम 卟 350 वीवीएम क्षुम् 350 वीवीएम वयीया 350 वीवीएन कृकि 350 वीवीएम HAPE 350 पीपीएम % -(अमीए 350 वीवीएम र्युवानी सं 350 350 350 350 40000 40000 40000 अनार इक्षु छक्मीड्र 350 448(4 350 448(4 क्रैंड काकड्स 350 समीएम संवरा 350 350 350 350 4000 350 िकाइम किएमहास 350 didiça 350 didiça ४समस् 350 Haffer 肿 -अनाजाडा 350 पीपीएम 350 पीपीएम N₁14 350 वीवीएम \$100 Փլեգ

सारणी 2

निम्नलिखित खाद्य उत्पादों में प्रयोग किये जाने वाली खाद्य योज्यों की सूची

vite lieuther wess \Sentiler than the rest yeth of fear teachier		जीएमदी	(Argenta	जीएनयी	व्यक्ति		व्यक्तिया		जीएनवी	200	चीदीएम	
जीक राष्ट्राज केंग्ड किया केंग्ड किसी		जीएनदी	जीएमपी	जाएमची	जीएमदी		जीएमधी		अस्ति	200	वीवीर्	
Heistl 2		जीएमदी	जीएमधी	जीएमधी	जीएमदी		जीएमवी		जीएमधी	200	पीमीएन	
yefi mê		औएमपी	जीएमपी	जीएमधी	औएमपी		जीएमपी		जीएनवी	200	वीदीएन	
កភូពភ		जीएमची	जीएमपी	जीएमधी	जीएमधी		जीएमदी		औएनदी	200	वीपीएम	
(१०१०) स्वसीक सक्दे		जीएमदी	जीएमधी	ीएनपी	जीएमधी		जीएमदी		ीएनपी	200	क्रीदीएम	
طافلت		जीएमपी	जीएमधी	जीएमची	जीएमधी		जीएमधी		जीएमपी	500	<u>पी</u> दीएम	
<u>I⊷@jili</u> z		जीएमधी	जीएमधी	व्यक्तिया	जीएमधी		जीएमधी		भीएलपी	200	वीवीएव	
<u> इकेरकार</u>		जीएमची	जीएमची	जीएमदी	जीएमदी		जीएमदी		जीएमदी	200	वीवीएम	
<u> ieis</u>		नार्मन	नारम्ब	जीएमधी	जीएमवी		जीएमधी		्रीएम्प्यी •	200	वीवीएन	
<u>fierfir</u>		जीएमपी	जीएमधी	जीएकपी	जीएमधी		जीएमपी		जीएमची	500	वीवीएम	
UP No.		जीएमधी	जीएमध	जीएमधी	जीएमपी		औएमपी		अध्भिष्	200	वीवीएम	
प्रतम् क्र ीकाश य			जीएमधी		जीएमपी		जीएमपी					
िमालर		जीएमदी	जीएमदी	औएमपी	जीएमवी		जीएमधी		जीएमदी			
,किका मूं ,क्यान के सिक्स और अरसी अर्थ			जीएमदी		10	मा. किया	जीएमयी		300 दीपीएम	200	वीवीएन	
अस्त्रम् व सन्त्रम् विकृ			जीएमधी		10	गा/कि गा	जीएमपी		300 गीपीएम	200	वीवीएम	
iliote .			अस्मित		जीएमधी		जीएमदी					
. प्रशास		Ŀ	्रीएमवी	1	जीएमधी		जीएमधी					
kālik	_	जीएमदी	जीएमपी	ŀ	जीएमची		जीएमची		औएमदी			
निक किंदिर निका उक्ता		अध्यक्ष	्यीएमधी		जीएमदी		औएमधी		जीएमदी			•
नके सक्तिनके स्त्र	L		जीएमपी		औएमपी		्रीएमधी	_				Ŀ
ज्ञान्द इनाटर इंक्सा बंद टनाटर		(Bandy)	त्रियम्ब	जीएमपी	र्यातमय		त्रीएनवी					Ŀ
FIF IS SPOSE	अन्तीकरण वाले कारक	एसिटिक अन्त	सिट्टिक अस्त	लेक्टिक अम्ल	एल-टारटारेक अस्त		मेलिक अप्त	एटी-साक्सीवेट (सकेले)	एसकाबिक अन्त	बी.एक.पू.	टी बी.एच.क्यू	एकोबिल पालनिटेट

सारणी 2 निम्नलिखित खाद्य उत्पादों में प्रयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यों की सूची

\$ h 45	F				_		E		-	7	_	F	y;			7.			Т		7	- 1	7	77	7	-	H	vi	-		7	_
भाभ का हिस्सी	रंग (निवारित सीमा म	मिले जुले कप	म प्रयोग किए	alfer refl	प्राकृतिक	Sector (Red)	प्राकृतिकः सक्ते स	मिले जुले क्य	क्लायाफ़िल	करामेल	करक्यूमि अथवा हत्सी	मैटा-करादीन	मीटा अपो-8	निटा अयो ह	का मेथिल एस्टर	बीटा अपो-8 क्रिकेटिक	SPER 201	एषिल एस्टर	रेबादमधिन	लेक्टोप्पलाविन	अन्यादो	D414	पोनसिक् 4	आर	कारमाइसीन	र्रारेखोसीन	टारटारजाइन	मनक्षेट यत्नी	एक साएक इन्दिगी	कारमाइन बिलिएट स्कू	restitute.	फास्ट ग्रान
⊁जास्त वृक्त । सन्द्री										,		,].					Τ.				1	\sqcap					Ţ.	Ţ.	T	
न्ति स्वर्ध्यन्ति न्दि														500	मीपीएम					_							88	वापाएम				
- io ib si\ in a 3 ib s										_		ŀ		1	1	١.			,].			\cdot	ŀ					·	Ŀ			
मश्रक्त		_	1			-,	_				,	.	Ŀ						.].													
75F f 7g								_		,			,	200	मीपीएम			_									500	सीवाएन				
yell			4				-			ŀ	<u> </u> .	1	ŀ			<u>.</u>				_	·		<u> </u> .		,	ŀ	Ŀ	Ŀ	ŀ	<u> </u>	\rfloor	,
7+3+6 ≠ 3+3+6 An	_	_	\downarrow		_		_		<u> </u>		<u> </u> -	ļ.	Ŀ	-		,			:	•		·				٠	Ŀ	<u> </u>	Ŀ	ŀ		
प्रती सहजर, मृंगकली,		_	\downarrow					_		Ŀ		1				Ŀ									٠		Ţ.	Ţ.	Ţ.			
के तेस्त्र और सरको शतावरी		L																				٠				Ţ.		Ţ.		Ţ.		
प्रजन महीकानेहर														200	the state of the s													8	वापाएम			
\$#J		L	4			-	\perp		1.	ŀ	ŀ		<u>. </u> .			Ŀ	_				ŀ	Ŀ].		ŀ	ŀ	ŀ	ŀ	<u> </u>	<u> </u>		
ftrfir	ļ	-	_				\perp		<u> </u> .	ŀ	ŀ	1	.			Ŀ			•		Į.	Ŀ			ŀ		ŀ		1.	ŀ		
Elip	-	_					1			ŀ			٠ .						·	,].					1.			1.	1		
इक्रकाइ									,	ŀ						1.				,	1.				1	†.	1.	-	1.	1.		ļ.
म्बेगार									1.	1						1.			,		1.		Ħ		1	†	†	+	1.	+		
कलाम		1					1.		1.	1	. ,	7	1			†	-				+	 	H		 	t	t			ť		<u> </u>
(रमाय) स्प्रसीहर छ•उ		\dagger							1	†	.].					+				Ė	1.	ļ.	H	<u>. </u>	+	\dagger		1	-	+	•	+
लहसीच		\dagger		_			╁		+	\dagger			-			+			-	<u> </u>	+	1	Н	•	†	+	+	+	- •	\dashv	,	ľ
रुपर क		\dagger		-			+		+	\dagger					-	+			-	<u> </u> -	+	+	H	·	+	†	+	+	\dashv	\dashv	-	+
(जिसी	+	\dagger					+		\dashv	+	+		-	_	-	+			ŀ	ŀ	+	+	H		+	1	+	+	+	\dashv	_	1
समी दाने साबुत और विली हुई	-	+-		\vdash			+		\dashv	7	1	_	<u> </u>	_	<u> </u> -	╬			ŀ	<u> </u>	+	+	\mathbb{H}	-	+	-	·	+	-		•	-
मृक्षः किस्बीस क्ष्मा \क्षेप्रकीस क्षिण किस सम्बद्धे मृत्ये के साह	2																												İ			

सारणी 2

निम्नलिखित खाद्य उत्पादों में प्रयोग किये जाने वाली खाद्य योज्यों की सूची

The Results orne Virginity floor free Tork yell of few touchip		360	360 theftyn	360 4467a	-		,	•		•
मीक कहाल स्टाह्म स्टाह्म हेड्ड किसी		444¢4	S SE	9 A	1	ı	•	-		(
(Interior)		e de la composition della comp	380	180 180 180 180 180	,	•	-	•		•
79र्थ छई		Medica and and and and and and and and and and	360 वीवीएन	350 वीवीएन	-			1		1
-Ерги		360 didign	alico chelica	360 वीवीय्म	٠	-	,	-		1
(जान) त्वतीक सम्द		A Popularies	the	350 (167एक	•	•	-	-		1
±101h		tight.	aso define	350 things	•	•	-	-		•
÷- # jilis		SEC (Helyen	350 feligin	360 90km	-	ı	-	• @		•
peren		350 वीवीएक	350 frefig	360 theter		' ·	،	-		1
hit		360 ()()()	360 theten	350 chillen	-	'	•	'		•
flafir		SSO (jegis	350 संस्थित	086 E-078	٠	ı	٠	1		1
fisht		350 संस्कृतन	360 सन्तिहरू	म्ब्रुप्रक ७९६	•	•	1	-		•
रञम त ीकर मिद्		380 flefters	350 fieller	360 Ødien	-	-	-			,
(PPIDIF		-	-	-	-	1		•		25 वीपीएम
,किकानूह, जूनकान के किएक जीव काडी उन्हें	•	-					•	जीएमवी		
मन्त्रमं व मेस्टमं विद्वा	. •	•	•	-				जीएमवी		
<u> Ainlie</u>		•	-							
रुजम ग्रेस		96 96 96	OS BU	350						
indikis			'1001			1				
निक किसे निक अक्रि			' <u>1681</u>	1		1				
FR BY FAR										
) रुआम् इम् ।म्ह		(rypes) brow pay wendink my 180,0 (rypes) 1800,0 (ord repres								,
jelle 180 jjedleljt	फर्मिंग कारक अकेले व (मिलेजुले)	कैल्शियम क्लोराइड	केल्सियम लेक्टेट	केल्शियम ग्लुकोनेट	केलिशयम कॉबॉनेट	कैलिशयम बाइसल्काट	मोनो कैल्हियम फास्फेट	एलीमिनियम पोटाशियम सल्फेट	प्रसंस्करण सहायक	स्टैनस क्लोशइङ
		\vdash							Kn	

सारणी 2 निम्नलिखित खाद्य उत्पादों में प्रयोग किये जाने वाली खाद्य योज्यों की सूची

																		-	
मृक्ष प्रिम्बीम क्रम रोपर्ताम क्षेत्रक क्षेत्र मप्तर्म भूभी के निक्ष						माप्तक	ΦĨλ.π₽	OI.						-					
समी दालें साबूत और किली हुई		-		٠.		нию	۔\.nr	OI.											
इंग्लिम्			लग्रहेकी∖ार 0।												-	,			
भग्यं हाई			श्वक्कीतष्ट 0।										,						
अधरीन			माप्टरूकी.ाष्ट्र of																
(रुग्य) मग्रभीक छंट्ट			नाय∳ ॐी. 1य O≀										-				•		
मासक		,	मार्ग्यक्कीराष्ट्र Of										,				,		
ह्यीग		-	लाप्टर्न की∖ा य ≎ा											١.					
प्रकरकार	ļ.,		- -											-					
bîrja.			लग्रहकी पर ०।											Ŀ			<u> -</u>	1	
flefir			। कार्यक्रकाम											<u> </u>			Ŀ		
किसी			माप्टर्रुकी/पूर 0ा											,			·	•	
र ञम त श ीकरांत्र य		,											1				150 chdbq at 110 cos		
िमाराष्ट						क्षेत्र स्थितको				•									
नाइजर, चूनफरी, किस और सरमें के केस्ट		٠.				,	,		1					व्यक्तिक्व				,	
मन्त्रक्षं व मन्त्रक्षं । वृद्धाः		-			-					-				जीएमधी-					
ااطلا					,							,	-						
म्डम कि		,	·	,						٠.	1	,		,				,	
helih			<u>ь</u> ბ/ь λ% і												200 ###				
निक किंग्री निक उक्ति		ļ	. ,			PILE	е̂Л.пг (Dr .					_						
⊢լի թո ք∖ ⊢լի Բ Ու			ं लग्रहकी.गर Of																
75 ाम्ड इंग्रे ∏कशी		1	,	,	<u> </u>		,	,	·	'	'	·	-	·			1	1	
fella (de ffetfelfe	ग्रद्धा करने वाले कारक	वेजेटेबल गम (अकेले या मिले. जुले रूप में)	अरेबिक गम	कराजीनन	मुआर गम	केरोबोबिबयन गम	जैनधन गम	एलगीनेट (अकेले या मिले जुले रूप में)	अनेनियम एल्गीनेट	केल्सियम एत्मीनेट	पोटेशियम एल्गीनेट	सीक्ष्यम एल्गीनेट	प्रोपिल ग्लाइकोल एलीनेट	पेक्टाइन	केल्सियम डिसोडियम एथिलेन्डीएमाइन	साफनिंग कारक (अफेले अथवा मिले जुले रूप में)	संहियम वाइकाबीनेट	सीडेयम सिट्टेट	
de jie €	D D	_			<u> </u>			_			=	2	>	>	100	15	_	~	

सारणी 3

निम्नलिखित खाद्य उत्पादों में प्रयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यों की सूची

फल आधारित पेय मिश्रण पाउडर के रूप में फल आधारित		जीएमपी		2% केवल
स ि जयाँ सिन्ययाँ				
प्रशीतित फल/फल उत्पाद				,
मिजीलत सब्जी		1	·	2% केवल
कार्बीनेटयुक्त जल, साफ्ट क्रिंक सान्द्र (तरल/पाउढर)			जीएमपी केवल कोला। पेयों में	
मिर्जित फल			1	2% केवल
काबीनेट गुक्त अगरटीएस फूट बीवरेज		जीएमपी - जीएमपी जीएमपी	1	1
सिरका			, , ,	1
टमाटर की प्राप्ती और पेस्ट		जीएमपी	ı	
वितरकों सिथेटिक सिरप		जीएमवी	जीएमपी केवल कोला पेयों में	,
इमली का गुव्ध/यूरी सान्द्र				1 .
योज्यों का	अस्तीकरण कारण और उनके सीडियम, पोटेशियम, मैन्नीशियम व किल्डियम लवण (अकेले अथवा मिले	सिट्टिक अस्त प्रपूर्वितक अस्त तेक्टिक अस्त एत-टार्टेरिक अस्त	कारक विकेत मार्क्स सन्दर्भिका कारक विकेत मारिको जने।	केल्शियम और मैग्नीशियम के काबॉनेट
(년) - 1년 - 1년 - 1년 - 1년 - 1년 - 1년 - 1년 - 1년	G	- 2 c 4 r	φ Β	-

पाउडर रूप में			जीएमपी
],
पाउडर रूप में			,
,			जीएमपी
पाउडर रूप में			जीएमपी
1			जीएमपी
•	1	,	1
1	,	,	जीएमपी
			जीएमपी
•		1	1
कैल्शियम और मैग्नीशियम के फास्केट	केत्शियम, मैन्नीशियम, अल्युमीनियम अथवा सोडियम के सितिकेट अथवा सितिकोन डाइआक्साइड	एन्टी आक्सीडेंट	एसकार्बिक अम्ल
0	r	-	-

सारणी 3

निम्नलिखित खाद्य उत्पादों में प्रयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यों की सूची

क्षमोक योज्य का गम		इनली का गुदा/यूरी और सान्द्र	वितरकों के लिए सिबेटिक सिरप	टनाटर की प्यूरी और पेस्ट	Are	कार्योशेट पुरत बारटीएस कुट बीवरेच	निर्णक्षित फन	कार्यनेट्युक्त जल, साफ्ट शिंक सान्द्र (सरस/पाठक्य)	निर्वातित सम्बद्धी	प्रसीतित कडा/कस स्वपाद	प्रवीशित समिग्र्यो	फल अम्बारित पेव भिन्नल पाउन्हर के क्या में फन आमारित पेन
रंग जिल्लीर व सीना में अफेले अलया जिले जुने क्य में प्रधोग किए जा सकते हैं अभिन कृती वर्ग में अल्लीस प्राकृतिक अलया सिविटिक)	कार में प्रयोग किए : अन्यया सिमेटिक)											
प्राकृतिक.		-										
क्लोसिकेल		-		•			•		-	•	•	
कैरावेल		-		•					•	•	-	
करबयुमि अधना हल्दी									-	•		
बीटा-करोटीन				,			1		-	•	•	
बीटा अपो-8 करोटिनल			200 पीपीएम		वादमवा		•		•	•	•	
बीटा-अपी 8 मेथित एस्टर					100	100 प्रतास्त्र	•	100 untiles		-	٠	ZOO MANAM
बीटा अपी-8 कैरोटेनिक अन्स का एषिल एस्टर					0		•		•	-	-	
कैन्दार्जन्त्रीन							٠			-	•	
रिकोद्यायिन, लेक्टोप्पत्त्रयिन										-	•	
अनाद									,	•	-	-
****				<u> </u>			<u>.</u>		ı	-		
100年 100年												-
4 अगर		1	*		-		1		-	•		
कारमोइसीन		-		_					•	•	•	
एरियान्सेन		1								-	_	
म्हारहारखाइन			200 distres		٠	100 मोदीहरू		100 मीवीव्य		-	-	200 वावीएन
समसेट यलो एफ सीसीएफ		•		٠	-		٠		•	•	•	
इन्द्रियो कारमाइन				,					•	-	-	
मिलिएट म्यू एक सीएक				,			,		,		-	
कास्ट ग्रीन एकसीएक												
क्रमेवर								सीएनकी	•			प्रियुम्प
प्राकृतिक पलेवरिंग और प्राकृतिक पलेवरि पटार्ब/प्रकृति जैसे एलेवरिंग पदार्ब/कृतिम पलेवरिंग पदार्ब	/प्रकृति जैसे		बीएलवी	,		चीएमवी	ı		•	1	1	
परित्ती परान (अकेसे या मिले प्रात)								120 मीमीएन				
केन्द्रोडक अन्त और उसके सोडियन, पोरेशियन लंबन या दोनी (बेन्द्रोडक अन्त के रूप में परिकतित)	लंबण या दोनी	7 50क्वावीएन	ड00 वी वीएम	250 Hidiga ga thee		120 पीषीएन		70 पीपीएम	2000 पीपीएन	,	1	120 पीपीएम
सत्कर काम्जानसाइक			350વીવીદ્ધ	750 पीपीएम इन पेस्ट		70 বাবীত্তন	700 पीवीएम					
स्वीटनर (कृतिम्) (जकते और मिले जुने)						V.						
लेक्षीन सोडियम			450पीपीएन	1			-	100 पीपीएन		•	-	-
एसेसल्फम-क			1500वीवीएन			•	1	३०० पीचीएम	•		٠	1
एसपट्टैम (मेबिल एस्टर)		-	3000पीपीएम	-		-	1	700 पीपीएन	•			•
सक्रालीय			•		•			३०० पीपीएन	1	-		•

सारणी संख्या ३

निम्नलिखिल लाहा उत्त्यादों में प्रयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यों की सूची

फल आधारित पेय मित्रण/फल/चूर्ण आधारित पेय			जीएमवी					जीएमकी	100पीपीएम	0.5 प्रतिशत	जीएमधी	100पीपीएम	- Annaugh
हिमित सम्बन्धां मि													
हि भित फल/फलोत्पाद											,		
निजीलत सब्जी													
कार्यन्युक्त जल, शीतल येय सान्द्र (द्रय/चूर्ण)			जीएमधी			जीएमधी		जीएमधी	100पीपीएम	०.५ प्रतिशत	जीएमपी	100वीचीएम	4
निर्जलित फल							!					0.0	
कार्यनयुक्त आर.टी.एस. फलो के पेय			जीएमधी			जीएमपी					जीएमपी		
सिरका	4												
टमाटर शोरब और पेस्ट													
डितरको के लिए कृत्रिम शीरा			जीएमपी	and the second s		जीएमयी			450पीपीएम	०.५ प्रतिशत	जीएमधी	450 पीपीएम परंतु हत्का करने के बाद परोस्ते को तैयार पेय में	
1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1										4			
. योज्य का नाम	गाद्धा/स्थिर/पायस बनाने वाले एजेट	यनस्पति गोंद (अलम से या मिलाकर)	अरबी गोद	एलीनेटस(अलग से या मिलाकर)	कैल्सियम एलीनेट्स	पोटेशियम एन्गीनेट्स	सोडियम एलीनेट्स	पेक्टाइन्स	इस्टरगम	जेन्धन गर्म	एल्जीनिक एसिङ	सत्केट के लय में कियोन	
सं. म	野	- F- 4E	 	2 E: Æ	(E)	E	(E)	ال ة ص	4	2	8	F.	-

सारणी संख्या 4

निम्नलिखित खाद्य उत्पादों में प्रयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यों की सूची :

अररक पेस्ट, लहसुन पेस्ट प्याज पेस्ट प्याज पेस्ट पूरी शिष	4	लाहमस	जीएमची	जीएमवी	जीएनवी	जीरमदी		नाएसवा	4	אולאיניו	व्हाएमधी		2		जीएमधी	1								'		•
धनिया, भूगफसी, लहसुन, निर्मित सब्जी कच्चा पपीता की घटनी	4	طالأطط	जीएमयी	जीएमपी	जीएमधी	जीरमधी		जीएमध	4	वार्यमत	जीएमधी				जीएमपी									•	•	•
	Í	त्राएकवा	जीएनमी			Special Section 1								जीएमपी		4	त्राद्रभवा							•	•	
अंदिया		जीरमय	जीएमधी			4	11.5115	जीएमपी							जीएमयी										•	
म् भूर भूर			जीएमपी			4	والإماط	जीएमयी		·		0	•										•	•	•	
पटना कवा और/या सब्जी		जीएमदी	जीएमपी		जीरमदी	4	जार्यम्	जीएमवी		जीएमपी	जीएमवी		*		जीएनपी								•	•		
मरा ताप प्रसंद्कृत			जीएमवी			4	ナレンドラ							जीएमपी			जीएनपी									
साद्र फल/सब्जी जूस, गूदा, शोरबा परिरक्षक के साव		जीएमची	जीएमधी	जीएमदी		4	जादमना								जीरमधी											
फल/सब्जा स्रोरबा परिसक्त के साव		जीएमची	जीएमची	जीएमपी		ď	जार्मवा							जीएमधी	जीतमधी		जीएमयी									
जिजर काकतंट (जिजर बीजर और जिजरेल)		जीएमदी	जीएमपी	जीएमयी	ų die	11.	जीएमयी								- Approprie											
कृत्रिम श्रुबत			जीएमपी	जीरमधी	4	طالأعاطا	जीएमची										<u> </u>		0					•		
स्कैश, कश, फल शीरे शर्बत, लाइम जूस और लेमनवर्ली			नीरमयी	जीएमधी	4	नार्यस	जीएमपी								4	F (*)										
मुरब्बा/ परिशंक			जीएमधी		4	ત્યાહનતા	जीएमपी								9	مازيد	जीएमवी									
कैडिड क्राइस्टलाईप्ड और ग्लेयंड फल			जीएमदी			वार्मम	जीएमपी													1		,			,	
योगल का नाम	आस्तकारी एजंट	एसीटिक अलम	साइटिक अस्त		מומכת שנט	एल. टारटोरेक अम्ल	मैलिक अम्ल	फास्कीरिक अस्त	एन्टीकॉमिंग एजेट्स	डाइमिथाइल पालीस्लोक्सेन	The ferral	संदिस ऑफ कटी	पृक्तिक्त एड एडाबल आयल्स	एन्टी आवसीकेन्ट्स		एस्काटिक अन्त	रंग (एक वर्ग मे	प्राकृतिक था कृष्टात्रम्, अलग से या मिलाकर	उपयोग किये जा सकते	ह) प्राकृतिक	,	क्लोबीफिल	करमल	हत्त्वी	बीटा कैरोटान	明 日 日 日 日
# #i	P P	-	+	-+	2	4	r.	60	45	-	+	• <u> </u>		4	;	-	40			le.		1	2	6	4	¥C.

				,	•	,	,					•	,	,	•
			,	,			-	,			,		<u>.</u>	:	
		,			,		,	-	*			,	-	,	
	,		,				,	,	,				,		,
		'	,		,	ļ. 	,		,	,	,		!	,	•
								,		,		ı	'	!	,
	200 पीपीएम	1	1	т	r	,		200					· · · ·		
	,	,	,		,	,	,	, - -	•	-	•	,	,	'	,
	,	,	, 	,] 			,		•			•	,	•
	200 वीपीएम							200 पीपीएम							
	200 पीवीएम							100 पीपीएम							
	200 दीपीएम		· · ·					200 पीपीएम				0	Į.		į
										İ					
	200 ਧੀਧੀएਸ				 -			200 पीपीएम					r		
वैरोटीनस	दीटा ए पी ओ॰8 दैरोटीनल एसिड का कमेथिलहटेड	बीटा ए पी ओ-8 कैरोटीनिक एसिड कर एथिलेस्टर	कंथाजैन्धिन	राश्वीफलीबैन लैक्टीफ्लेविन	अनेटो	केसर	कृत्रिम	योनसीयू4 आर	कानाहान	इराष्ट्रासङ्ग	CCCC3184	क्षे	।बालएट ब्लू एफ सा एफ	4:	פא ווא פא רוב אופ
	9	2					₽		一	,		1	۰		•

निम्नलिखित खाद्य उत्पादों में प्रयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यों की सूची

हरी मिर्च पस्ट, अदरक पेस्ट तबसुन पेस्ट याज पेस्ट पूरी मिर्च पेस्ट		350 पी पी एम केवल फल/सब्जी	2 2 3 6							250 पीपीएम	100 पीपीएम	sco पीपीएम				0.5 प्रतिशत
निरंपत अदरक, धनिया मूंगफली लड्डसून मिश्रित सब्बी कच्ची पपीता की चटनी		350 मी मी एम केबल फल/सब्जी	2 2 3 3 5 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6					•		250 पीपीएम	100 पीपीएम	500 पीपीएक		•		0.5 प्रतिशत
अथार		350 पी पी एम	,				,	,		250 पीपीएम	100 मीपीएम			,		
फूल गूदा/ शोरबा					,											
आम गुदा शोरबा								,						-		
बटनी फल और/या सब्जी		350 मी मी एम केवल	फल/सब्जा का पेस्ट पर	1	I.	1	<u> </u>			250 पीपीएम	100 पीपीएम	500 पीपीएम				०.5 प्रतिशत
बटनी ताप प्रसंस्कृत		350 मी मी एम		,				1		,				2000 पीपीएम		
सान्द्रः फल सब्जी रस, गुदा, शोरबा परिरक्षक के साथ		,		,		,		जीएमगी		600 पीवीएम	1500 पीपीएम	100 पीपीएम				
फल/सब्जी रस. गुदा शोरक परिरक्षक के साथ			ľ	,	,	ı		जीएमधी		600 पीपीएम 1	1000 पीपीएम चेरी, स्ट्रांबेरी रस्पवेरी को छोड़कर जिसमें यह 200 पीपीएम होगा					
जिजर काकटेल जिजर बीअर और जिजरेल)		,	-	,	,			जीएमधी		600 पीपीएम	350 वीपीएम	200 पीपीएम				
कृतिम शीर						,		जीएमची		600 वीवीएम	350 पीपीएम	1000 पीवीएम				•
स्क्रेशकश फल शीर शर्बत लाइम जूस काडिअल और लेमन बाली					,			जीएमयी		600 कीवीएम	350 पीवीएम	१००० पीपीएम				0.5 प्रतिशत
मुरब्बा परिरक्षक		औएमवी	जीएमपी	जीएमदी	. जीएमपी	जीएमयी		औएमपी		200 नीवीएम	40 पीपीएम	500 कीवीएम		,		
कीडिड क्रीर स्तेष्ड फल फल		जीएमयी	जीएमची	औएमपी	जीएमपी.	जीएमकी		जीएमदी			150 पीपीएम	500 वीवीएम				,
यंगज का नाम	फरिंग एजंट (अकेले या मिलाकर)	केल्सियम क्लोराइड	केस्स्यिम लेक्टेट	केल्सियम ग्लकोनेट	केस्स्यिम का्बीनेट	केल्सियम बाइसल्फाइट	फ्लंबर्स	प्राकृतिक फ्लेबरिंग और प्राकृतिक फ्लेरिंग पदार्थ	परिरक्षक (अलग से या मिलाकर)	बेन्जोहर एसिड और उसका पोटेशियम साब्ट या दोनो	स्त्कृप अप्रआक्षाई ड (फलोत्यद से बची हुई)	सार्विक एसिड, कैल्सियम सार्वेट और पोटेशियम सार्वेट (सर्विक अग्ल के रूप मैं)	प्रसंस्करण साधन	सन्तर डाइ आक्साइड के रूप में सोडियम मेटा बाइसंत्रीहिंट	गाड़ा बनाने वाले एजन्ट	লাম্থন গম
म अ	Har .	-	2	6	4	'n	Ė	-	15	-	~	m	E	-	आह	-

जीएमदी जीएमदी जीएमदी जीएमदी जीएमदी जीएमदी
प्रीएमधी - जीएमधी
जीएमची जीएमची जीएमची
्रीतं विकास
एल्सीनेट्स (अकेले या निल्लीनेट्स स्मिनियम प्रेलीनेट्स पोटेशियम एप्लीनेट्स सोडियम एप्लीनेट्स प्रापित ग्लाइकोल एप्लीनेट्स सनकारी एजेट (अकेले या मिलाकर)

सारणी 5

निम्नलिखित खाद्य उत्पादों में प्रयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यों की सूची

योज्य का नाम	अस्तकारी एजेट (अकेले या मिलाक्र्य)	एसीटिक अन्त	साइद्रिक अन्स	प्यूमरिक अम्ल	लेक्टिक अन्त	एत-टेरटरिक अम्ल	मिलक अम्ल	कास्फोरिक अम्ल	एन्टीकेकिंग एजन्द्रत (अकेले या मिलाकर)	केल्सियम कार्बानेट्स	केल्सियम फास्केट	केस्प्रियम, मेन्नीरियम, एप्लूमिनियम के वितिकेट या सीडियम या तिकान काइबॉल्साइक	एंटीफीमिंग एजंट	डाइमियाइल पाली सीले जसोजेन
मुरक्ता अवनेहर्भूद्र मीज		,	जीरमयी	जीएमदी		जीएमपी	जीएनपी			•				10 दीदीएम
कूट मामेलेड नामेलेड			जीएमपी	जीएनपी		औएनवी	जीएमपी			•				10 दीवीएन
कूटबार/टॉफ १		,	जीएनपी	जीएमपी		जीएमपी	जीएमधी				•			,
कूट सीरिजल फोन्स		,		,		-		,						
आर.टी.फल और सब्दी पैय			जीएमयी	औएमपी		जीएमदी	जीएमपी							
ठमाट् र केंबप			जीएमपी	0.3 प्रतिशत	जीएमयी	जीएमपी	जीएमवी					. •		
कास्य पेस्ट/अन्य मींस भ		जीएमदी	जीएमपी		जीएमपी	जीएमधी	जीएमधी							10 पीपीएम
सीयाबीन सींस		जीएमदी	जीएमदी		जीएमपी	जीएमधी	जीएमपी		-					
मृत		जीएनवी	जीएमवी		जीएमधी	जीएमधी	जीएमपी	,			,			
सूष चूर्ण, फक्ष चूर्ण, सब्दी चूर्ण इन्स्टेन्ट फल/सब्दी सूखी/पास्य सूख्, नसाला सिश्रित चूर्ण			जीएमधी	,	जीएमदी	जीएमधी	जीएमधी			2 प्रतिशत				•
मकारन्			जीएमधी			जीएमधी	जीएमधी					•		
कत्र १त			जीएनची			जीएमदी	जीएनपी							
येजिटेबल जूस			जीएमदी		जीएमदी	जीएमदी	जीएनवी	जीएनवी						
सात्र फल/सब्जी रस/गूदा/सोरबा		•	जीएमपी		जीएमपी	,	जीएनपी							10 पीपीएम

जीएमपी जीएमपी जीएमपी		जीएमयी	- जाएमपा	जीएमपी	जीएमपी		जाएमचा
200 पीपीएम 200 पीपीएम -	200 पीपीएम	,					
		-	•				
,	,	,			,	,	,

साम गुद्ध/सोएस/ गुद्ध/सोएस	,																;		
्र वार्ट्डिंग	,				,			,			•						;		-
गूट जुस एस्सेक्टीनती पेक्ट		ļ.	. •		•	,		,		,			•		,		:		ļ.
Y L																	;		
Tu yu, oo Tu inal yu inal yu inal urah maa gel filan (qaa) alalifu	-			•	•	•	200 पीपीएम								100 पीपीएम		1	- 	
V	•		1					,				•			-	•	•		:
भागांचान सार							100 पीषीएम	क्र रमखी	.				L						
तक्ष पेस्ट/अन्य तीत					-		100 पीपीएम	क्रियंत्रवी											
C411C4 & 84 d																			
आरटाएस फल और लब्बी देव					<u> </u>		100 पीषीएम	l	<u>.</u>	1		!	I		100 वीपीएम	1		1	
भ्यतिक प्रमाधिक प्रम			•				• .				•	•	•			,			
10 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12		-	-				100 पीपीएम								100 पीपीएम				
96 E E E E D D Se							200 पीपीएम		8						100 मीपीएम				
जनगरता <u>कू</u> ट बीड़				9			200 पीपीएम								100 मीसीएम				
	रंग (अकेले या मिलाकर निर्देख सीना के अन्तर्गत परंतु एक ही वर्ग में अर्थात् प्रकृतिक या कृतिक उपयोग किये जा सकते हैं।	प्राकृतिक	क्लोरोफिल	कैरेमल	इल्दी	बटा-करोटीन	बीटा एपीओ-8 रूरोटीनिल	बीटा एपीओ-8 करोटीनिक एतिड का मेथिलस्टर	बीटा एपीओ-8 कैस्टेटीनिक एपिड का इयाइलेस्टर	केन्द्राज्नाधन	राष्ट्रबोपस्तीरिन लेक्टोप्स्तीरिन	एमेटी	केसर	कृत्रिम	पोनश्यपआर	कामोइजिन	इसिक्रोसिन	टार्टासाइन	सनसेट येली एकसी एक
r k të	The Party Market	<u>E</u>	-	2	6	-	60	00	~	80	0	2	=	1 5	-	~	60	-	S

		,		•		•	•	
					•		-	•
				,			-	
						,	ŧ	
	<u></u>						,	,
,				350 पीपीएम				
							,	
							,	•
	1							,
,				,			,	,
				,				
				,	,		ļ	,
				200 पीपीएम	टुकड़ो पर			
6 इन्डिगो कारमाइन	बिलिएट ब्यू एफसीएफ	गष्टरा हरा एफसीएफ	कर्मिंग एजंट (अकेले या मिलाकर)	कैल्सियम क्लोराइड	केल्सियम लेकटेट	केल्सियम ग्लुकोनेट	केल्सियम कार्बोनेट	केल्सियम बाइसल्फाइट
9	_	88	F	-	2	6	4	S

सारणी 5

निम्नलिखित खाद्य उत्पादों में प्रयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यों की सूची :

मूर्क क्षुट्र मूर्क मूर्क महाने महा	# # #	T	-	E	-	318	-	04	၈	13	-
स्कार को हुन्द क्षेत्रका को क्षेत्रक को क्षेत्रक को क्ष्रिक्त को को को को को को को को को को को को को	योज्य का नाम	गलेक	प्रकृतिक पलेवटिंग और प्रकृतिक प्लेवर्षिंग पदार्थ /प्राकृतिक जैसे क्लेवरिंग पदार्थ/इस जैसे क्लेवरिंग पदार्थ	स्वाद बढ़ाने वाला (इन्हेन्सर)	एन एस जी इन्टेंसर	परिरक्षक (अकेले या मिलाकर) और उसका लवण	बेशक अन्त और परिशियम सोडियम और परिशियम लवम या दोनो (बेन्गोड़क अन्त के रूप में गिना जाएगा)	सत्फर डाइजाक्साइड फिल उत्पादों से बनी हुडी	साबिक अन्त और उसके केत्सियक सोडियम सबग (साबिक अन्त गिजा जाएगा)	प्रसंस्करण सहायक	माइट्रोजन और कार्बनहाइआक्साइड
सुरुवप्त कुर का दी के जात कि की कि	र्जन जेल <i>िकू</i> ट बीज़						200 पीपीएन	100 योपीएम	500 पीपीएम		,
स्वतंत्र कार के एक त्यांटर के क्या प्राप्त को कार्य को प्राप्त कार को प्राप्त कार कार्य के प्राप्त कार्य कार्य कार्य कार्य कार कार्य कार कार्य	फूट मामेलेड		जीएमवी				200 पीपीएम	100 स्प्रीसीएम	500 सीवीएम		
अस्त दी एक देशार के क्ष्म के स्थान की का का को जाती में तो का का को का का को का का का का का का का का का का का का का	फूटबार/ टॉकी		जीएमधी				200 चीपीएम	100 मिथीएम	500 वीवीएम		,
रमादर केचन पालत सोवातींत संस्त पूर्ण समझ करने स्वरंद क्षा कराया है कि समझ सामझ करने समझ सामझ सामझ सामझ सामझ सामझ सामझ सामझ	फूट सरीजल स्लेक्स				٠					Э	
प्रकार तेपाबीन बीत पूर्व पूर्व क्या करूर प्रकार प्रकार प्रवास की विकास कर्म करूर प्रकार प्रक	आर टी एफ फल और सब्जी पेय		जीएमपी	/	,		120 पीपीएन	70 पीपीएम	300 वीवीएम -		,
सोवाकीन संस स्पा भूम भूम, करूद पूस्ट मुन्द सुर्वा से स्पा मुम्म स्वा मुन्द सुर्वा सुर्व सुर सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर	टमाटर केचप	,	,		·		750 दीवीएम		1000 कीपीएम		
सोवाकीन संस स्पा भूम भूम, करूद पूस्ट मुन्द सुर्वा से स्पा मुम्म स्वा मुन्द सुर्वा सुर्व सुर सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर्व सुर	पास्य पेस्ट/अन्य सॉस		जीएमवी		जीएमधी		750 वीवीएम	•	1000 वीवीएन		
त्युव कुर्ण, कल, कुर्ण, करूर पूस की जेरहात पूस सम्बद्धी प्राप्त किया है। क	सोयाबीन सॉस		,				750 वीधीएम			100वीवीएम	,
करन्द्र पूर्वक्रिक्ति पैक्क विजिट्कत जूस जिएमसी केवल प्राकृतिक स्वाद प्राकृतिक स्वाद 50 पीपीएम	ᄺ		,		जीएमपी		,		·		
मूट जूस एस्केहफिली पेक्ड जीएमबी केवल प्राकृतिक स्वाद स्वाद स्वाद स्वाद	ਜੂਪ ਰੂਪੰ, ਨਵਾ, ਝੂਪੰ, ਜ਼ਫ਼ਤੀ ਬੂਪੰ, ਡੁਜਦੈਟ ਪੁਰ/ਜ਼ਫ਼ਤੀ ਬਟਤੀ (ਸਿਸ਼ਦੀਂ, ਦ੍ਰਿੰਗੀ, ਧਾਵ਼ਖ ਭੂਪੰ ਜੀਨਰਿੰग ਸਿਲੇਜ਼ ਝੂਪ		जीएमदी		जीएमपी			1500 वीपीएम			
वीजिट्ड ज जूस जीएमपी केदल स्वाद	र अ)		•		50 वीवीएम		
	फूट जूस एस्पेक्टीकती पैक्ड		जीएमधी केवल प्राकृतिक स्वाद		•		•	•	,	जीएनवी	
सान् फल/स्वजी रच्छे/पूर्णशीरचा	বাতিংশন দুদ		जीएमपी केवल प्राकृतिक स्वाद		•			•		जीएमयी	
	सान्द्र <i>फल/पूद्ध</i> शोरबा र <i>स/पूद्ध</i> शोरबा		,		•		•	•			जीएमधी

	·	,			,					_	,	•		,	,		,					·
				'	,			,				•		•	 , 			,				
												•	•	•.				,			•	<u> </u>
				,	,		•					,		ı	,						•	
	0.5 प्रसिशत										जीएमदी									•	जाद्रभवा	जीएनवी
	0.5 प्रतिशत										नार्क्स						ŀ	1.		1	75	वीएमदी
		-					,			4	તાર્જનતા					×	,	,			_	
	अधिकतम 5 प्रतिशत लेबल पर घोषणा के								•	4	7						 -					•
	,			,		,	, 	-		4								,		,		
				-	,				,		-						-					
		-	,					,		Shring.							,	,	-	 		
		,								औरमधी								,		1		,
		,	ļ. -	ļ.	-].			जीएमदी							1000	30.0 प्रतिशत		ļ,		
				-	,		,			जीरमदी							1000 पीपीएम	30.0 प्रतिशत				·
गांदा करने वाले एजेट (अकेले या मिलाकर)	माडीफाईड स्टार्च	यनस्पति गोद (अकेले या मिलाकर)	अरदी गोद	करेजीका	ग्वार गोद	करोबीअन गोंद	जान्धन गोद	एल्लीनेट (अकेन्द्र गा	मिलाकर)	किल्सियम एल्जीनेट	पोटेशियम अज्जीनेट	सोडियभ एस्जीनेट	प्रोपिल ग्लाकोल	एल्जीनेट गैक्टाइक्ट		रूपिया मार्गकारा आर पालीओल	एस्परटेन	सर्विटाल	नर्म करने वाले एजंट (अकेले या निलाकर)	खाने का सोडा	सीवियम साहरेट	> X
<i>К</i>	-	2	€	Ê	Ε	Ē	E	\neg		(2)	<u>E</u>	E	E	4	\neg		-	2		-	2	⊣

सारणी सं. 6

निम्नलिखित खाद्य पदार्थों में प्रयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यों की सूची

5.स	स्ताद्य योज्य का नाम	टेबल जैतून	किशमिश	मुहारे	पीसा सुखाया नारियल	सूखे मेवे और गिरियां	
i c	अम्लकारी एजेन्ट						
+-	सिट्रिक अम्ल	15 ग्रा./कि.ग्रा.		•	•	1	
2	एल. टारटरिक अम्ल	15 ग्रा./कि.ग्रा.			-	•	
က်	एसेटिक अम्ल	जीएमपी			*	1	
4	लैक्टिक अम्ल	15ग्रा./कि.ग्रा.			*		
ιώ	हाइड्रोक्लोरिक अम्ल	जीएमदी		-			
Ø	अम्लता नियामक						
÷	सोडियम हाइड्रोक्साइड	जीएमपी	,	ŧ	-		
2	पोटेशियम हाइड्रोक्साइड	जीएमवी	•		-		
F	एन्टी आक्सीडेंट्स						
-	एल. एस्काबिक अम्ल	0.2 गा./कि.गा.	-		-		
P.	परिरक्षक						
-	संस्कर डाइआक्साइड,		एसओट् केवल		एसओट्र केवल	2.0 गा./कि.गा.	
	म/पोटेशियम/कैल्शियम		1.5 邓/陈. 知.		50 用:加./		
	बाइसल्काइट/मेटासल्काइट (एसओ 2 के रूप				(本) 知.		
	में व्यक्ती						
6	बन्जाइक अस्त्र/सोडियम/पोटेशियम बन्जाएट	1 如/梅.如.		•	-		
	बेन्जोइक अम्ल के रूप में व्यक्त						
က	साबिक अस्त/सोडियम/पोटेशियम एस्कोरबेट	0.5 गा./कि.गा.	o.	-		सुख ख़बानी में	
						0.5 गा./कि.पा.	
NÓ	रंग को बनाये रखने वाले एजेन्ट						
- :	फेरस म्लुकोनेट	0.15 ரா./க். ரா.	-	,			
		कुल लीह के रूप में					
જ	फेरस लेक्टेट	0.15 गा./कि.गा.			1	•	
		कुल लीह के रूप में					
디	स्वाद						
-:	प्राकृतिक स्वाद और प्राकृतिक स्वाद बनाने वाले पदार्थ	जीएमपी	. ?			•	
6	प्राकृतिक जैसे स्वाद बनाने वाले एजेन्ट	*		1		,	
က်	कृत्रिम स्वाद बनाने वाले एजेन्ट						_
	The second secon						

सारणी सं. 6

निम्नलिखित खाद्य पदार्थों में प्रयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यों की सूची

म् स	खाद्य योज्य का नाम	टेबल जैतून	किशामिश	मुहारे	पीसा सुखाया नारियन	सूख मेव और गिरिमां	
Þ	स्वाद वर्धक					5	
-	मीनो-सोडियम ग्लूटामेट	5.0 如/俸.如					
टा	पेस्ट के लिए गादा करने वाले						
	रंजन्ट						
-	सोडियम एल्जीनेट्स	5.0 如/命如					
2.	जान्धन गोद	3.0 如/卧 如					
3.	कैरेजीनन	जीएमपी	,				
4.	कैरोबीअन गोंद	जीएमपी					
ů.	ग्वार गोंद	जीएमपी			_		
訮	मरे हुए जैतूनों के लिए फर्मिंग एजेन्ट						
-	कैल्शियम क्लोराइड	भरे हए उत्पाद में					
6	कैल्शियम लेक्टेट	कैल्शियम आयन					
ю.	कैल्सियम साइट्रेट	के रूप में 1.5		-			
		ग्रा/कि.ग्रा.					
স	विविध						
1.	खनिज तेल (खाद्य ग्रेड)		5 ग्रा./कि.ग्रा				
2.	साबिटोल		5 गा./कि.ग्रा	जीएमपी			
3.	ग्लाइसेरोल			जीएमदी			
4.	डाइमिथाइल पालीसालोजेन	-					
5.	कार्बन डाइआक्साइड	जीएमपी		1			
6.	नाइट्रोजन	जीएमपी					
7.	लेक्टिक अस्त के कल्वर्स	जीएमपी					

4 इन नियमों के परिशिष्ट 'सी' के बाद परिशिष्ट 'डी' अन्तस्थापित किया जाएगा, नामत:

परिशिष्ट 'डी'

नियम 5 देखें

सारणी सं. 1

खाद्य उत्पादों की सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाएं निम्नलिखित हैं:-

क्रम	उत्पाद	प्राचल (पैरामीटर)	'सीमाएं
सं.		A CHANGE	VII-II V
1	ताप प्रसंस्कृत फल और सब्जी उत्पाद	(क) कुल प्लेट काऊंट	(क) कुछ नहीं
		(ख) 37° से. पर 10 दिन और 55° से. पर 7 दिन सेना	(ख) पीएच में कोई परिवर्तन नहीं
2	निर्जलित फल और सब्जी उत्पाद एवं सूप चूर्ण ,	कुल प्लेट काऊंट	40,000/ग्राम से अधिक नहीं
3	कार्बनयुक्त पेय, फल पेयों समेत	(क) कुल प्लेट काऊंट	50 ग्राम/एम.एल. से अधिक नहीं
	परोसने को तैयार पेय	(ख) यीस्ट और मोल्ड काऊंट	2.0 एम.एल. से अधिक नहीं
		(ग) कोलीफार्म काऊंट	100 एम.एल. में अविद्यमान
4	टमाटर उत्पाद (क) टमाटर रस और सूप	(क) मोल्ड काऊंट	जांच की गई फील्ड का 30.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
		(ख) यीस्ट और बीजाणु	125 प्रति लिटर / 60 सी.एम.एम. से अधिक नहीं
	(ख) टमाटर शोरबा और पेस्ट	(क) मोल्ड काऊंट	जांच की गई फील्ड का 60.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
	(ग) टमाटर केचप और टमाटर सॉस	(क) मोल्ड काऊंट	जांच की गई फील्ड का 40.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
	-	(ख) यीस्ट और बीजाणु (स्पोर)	125 प्रति लिटर/60 सी.एम.एम. से अधिक नहीं
		(ग) जीवाणु	100 मिलियन/एम.एल. से अधिक नहीं
5	जैम/मार्मलेड/फल, अवलेह/फल चटनी और सॉस	(क) मोल्ड काऊंट	जांच की गई फील्ड का 40.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
	-	(ख) यीस्ट और बीजाणु (स्पोर)	125 प्रति लिटर/60 सी.एम.एम. से अधिक नहीं
6	परिशिष्ट के मद सं. क. 16 के अन्तर्गत अन्य फल और सब्जियां	यीस्ट और मोल्ड काऊंट	25 ग्राम में अविद्यमान

7	हिमित फल और सब्जी उत्पाद		2 -2 - 2 - 2 - 2
	हिन्स कल जार सब्जा उत्पाद	कुल प्लेट काऊंट	40,000/ग्राम से अधिक नहीं
8	परिरक्षक	मोल्ड काऊंट	कुछ नहीं
9	अचार	मोल्ड काऊंट	कुछ नहीं
10	फलिसरीअल	मोल्ड काऊंट	कुछ नहीं
11	केंडीड और क्रिस्टीलाईज्ड या गलेज्ड फल और छिला हुआ	मोल्ड काऊंट	कुछ नहीं
12	परिशिष्ट 'बी' की मद सं. क.16 के अन्तर्गत फलय पेयों और कृत्रिम उत्पादों समेत सभी फल और सपरोसने को तैयार फल पेय	(क) फलैट सोर जीव (आर्गनिजम) (ख) स्टेफाइलोकोकस औरिअस (ग) सल्मोनेला (घ) शिगेला (ङ) क्लोस्ट्रीडियम बाटुलिनम (च) पेटुलिन (सेब और सेब उत्पादों में) (छ) ई. कोली (ज) वाइब्रो कॉलरिआ	कुछ नहीं 25 ग्राम/एम एल में अविद्यमान

[सं. पी-15025/44/2002-पीएच(खाद्य)] दीपक गुप्ता, संयुक्त सचिव

नोट: खाद्य अपिमश्रण निवारण नियम, 1955 का.नि.आ. 2105 दिनांक 12 सितम्बर, 1955 के अन्तर्गत भारत के राजपत्र की धारा 3 भाग II में प्रकाशित किये गये थे और सा.का.नि. सं. 853(अ) दिनांक 30-12-2002 के अन्तर्गत पिछली बार संशोधित किये गए थे।

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(Department of Health) ..

NOTIFICATION

New Delhi, the 16th June, 2003

G.S.R. 489(E).— The following draft of certain rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, which the Central Government, after consultation with the Central Committee for Food Standards, proposes to make, in exercise of the powers conferred by sub-section (1) of section 23 of the Prevention of Food Adulteration Act, 1954 (37 of 1954), is hereby published, as required by the said sub-section, for the information of all persons likely to be affected thereby, and notice is hereby given that the said draft rules will be taken into consideration after the expiry of a period of sixty days from the date on which copies of the Official Gazette in which this notification is published, are made available to the public;

Objections or suggestions, if any, may be addressed to the Secretary, Ministry of Health and Family Welfare, Government of India, Nirman Bhavan, New Delhi-110011.

The objections and suggestions which may be received from any person with respect to the said draft rules before the expiry of the period so specified will be considered by the Central Government;

DRAFT RULES

- 1. (1) These rules may be called the Prevention of Food Adulteration (......Amendment) Rules, 2002.
 - (2) They shall come into force on the date of their final publication in the Official Gazette.

2. In the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 (hereinafter referred to as the said rules), in Appendix B, for items A.16.01 to A.16.16, the following shall be substituted namely:-

A.16.01 Thermally Processed Fruits (Canned/Bottled/Flexibly packaged / Asceptically packed) means the products obtained from sound, matured, dehydrated, fresh or frozen, peeled or un-peeled, previously packed, whole, halves or cut pieces of fruits packed with any suitable packing medium and processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage. It may contain water, fruit juice, dry or liquid nutritive sweeteners, spices and condiments and any other ingredients suitable to the product. The packing medium along with its strength shall be declared on the label. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. Drained weight of fruits shall be not less than the weight given below:-

(1) Liquid pack(2) Solid Pack	Not less than 50.0 percent of water capacity of the container
(a) Tropical Fruit Salad	Not less than 70.0 percent of water capacity of the container
(b) Pineapple	Not less than 75.0 percent of water capacity of the container
(c) other fruits	Not less than 80.0 percent of water capacity of the container

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.02 Thermally Processed Fruit Cocktail (Canned, Bottled, Poly Packed And / Or Aseptically Packed) means the product prepared from a mixture of basic fruits to which may be added one or more optional fruits as specified below. Such fruits may be fresh, frozen, dehydrated or previously processed. The fruit mixture may be packed with any suitable packing medium and processed by heat in an appropriate manner before or after being sealed in a container so as to prevent spoilage. The packing medium along with its strength shall be declared on the label.

The fruits shall be of the following kind and prepared in any suitable style as may be applicable for the respective fruit in normal culinary preparation.

Peaches -Any variety of the species prunus persica L. including clingstone and freestone types but excluding nectarines, peeled & pitted.

Pears- Any variety of the species Pyrus communis L. or Pyrus sinensis L. peeled & cored.

Pineapple -Any variety of the species Ananas comosus L., peeled & cored.

Cherries- Any variety of the species Prunus Cerasus L. or avium, halves or whole, pitted or unpitted.

Grapes -Any seedless variety of the species Vitis vinifera L. or Vitis labrusca L., whole.

The product may be packed with Five Fruits or Four Fruits -Fruit Cocktail.

The product shall contain fruits in the following proportions, based on the individual drained fruit weights in relation to the total drained weight of all the fruits:

Name of the Fruits	5 Fruits – Fruit Cocktail	4 Fruits - Fruit Cocktail
Peaches	30% to 50%	30% to 50%
Pears	25% to 45%	25% to 45%
Pineapple	6% to 16%	6% to 25% -and either-
Grapes	6% to 20%	6% to 20% or
Cherries	2% to 6%	2% to 15%

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.03 Thermally Processed Tropical Fruit Cocktail/Fruit Salad (Canned, Bottled, Poly Packed And/Or Aseptically Packed) means the product prepared from a mixture of basic fruits to which may be added one or more optional fruits as specified below. Such fruits may be fresh, frozen, dehydrated or previously processed. The fruit mixture is packed with any suitable packing medium and processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container so as to prevent spoilage. The packing medium alongwith its strength shall be declared on the label.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

The drained weight of the product shall be not less than the following percentages calculated on the basis of the weight of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filted:

Regular Pack 50.0 percent Solid Pack 70.0 percent

The fruit ingredient shall consist of each of the three fruit groups listed under Basic Fruits to which may be added anyone or more of the fruits listed under Optional Fruits. The fruit shall be peeled, cored, trimmed, pitted or un-pitted and prepared in any suitable style as may be applicable for the respective finit in normal culinary preparation.

BASIC FRUITS:-

Pineapple (Ananas comosus (L.) Merrill)
Papaya (Carcia papaya L.)
Mango (Mangifera indica L.)

Basic fruits and any one or n pere optional fruits as listed below shall be in the following proportions, based on the inclinidual drained fruit weight in relation to the drained weights of all the fruits:

	Minimum	Maximum	
Pineapple	25%	35%	
Papaya	25%	35%	
Mango	25%	35%	
Optional Fruits (any one or more)	5%	15%	

OPTIONAL FRUITS:-

Banana (Cultivated edible species of Musa Paradisiaca)

Litchi (Nephelium Litchi, Litchi chinensis SONN)

Cashew Fruit (Anacardium occidentale L.)

Guava (Psidum guajava L.)

Longan (Euphoria longan, LOUR STEUD)

Oranges (CitrusSinensis L., OSBECK, Citrus Aurantium Citrus reticulata BLANCO) (including Mandarin)

Grapefruit (Citrus paradisi Macfad)

Cherry (prunus Avium, Prunus Cerasus) - whole with or without pitting.

Grapes (Cultivated edible species of Vitis, Vinifera) -whole grapes of any seedless variety.

Maraschino Cherries -(Prepared from fruit conforming with the characteristics of Prunus avium L.) -whole or halves and pitted

Passion fruit (Cultivated edible species of Passiflora)

Jack Fruit (Artocarpus hetrophyllus)

Musk Melon (Cucumis melo Lo)

Rambutan (Nephelium lappaceum L.)

Peach (Prunus persica L. BA TSCH)

Pears (Pyrus Sinensis, pyrus communis L.)

Nata De Coco (Cocos nucifera)

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.04 Thermally Processed Vegetables (Canned/ Bottled/Flexibly packed / Asceptically packed) means the product obtained from fresh, dehydrated or frozen vegetables either singly or in combination with other vegetables, peeled or un-peeled, with or without the addition of water, common salt and nutritive sweeteners, spices and condiments or any other ingredients suitable to the product, packed with any suitable packing medium appropriate to the product processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container so as to prevent spoilage. The product may be prepared in any suitable style appropriate to the product. The product may contain food

additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. Drained weight of vegetables shall be not less than the weight given below:-

(1) Liquid Pack :-

(a) Mushroom	Not less than 53.0 percent
(b) Green Beans, Carrots Peas, Sweet corn/baby corn	Not less than 55.0 percent
(c) Mushroom packed in Sauce	Not less than 25.0 percent
(d) Other vegetables	Not less than 50.0 percent
(2) Solid Pack	Not less than 80.0 percent

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.05 Thermally Processed Curried Vegetables / Ready to Eat Vegetables means the product prepared from fresh, dehydrated or frozen or previously processed vegetables, legumes, cereals or pulses, whether whole or cut into pieces. The vegetable(s), either singly or in combination, may be prepared in any suitable style applicable for the respective vegetable in normal culinary preparation. It may contain salt, nutritive sweeteners, spices and condiments, edible vegetable oils and fats and any other ingredients suitable to the product and processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid. containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.06 Thermally Processed Vegetable Soups (Canned, Bottled, Poly Packed And/Or Aseptically Packed) means unfermented but fermentable product, intended for direct consumption, prepared from juice/pulp/puree of sound, mature vegetables, fresh, dehydrated, frozen or previously processed, singly or in combination, by blending with salt, nutritive sweeteners, spices and condiments and any other ingredients suitable to the product, cooked to a suitable consistency and processed by heat in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage. It may be clear, turbid or cloudy.

The product shall have total soluble solids (m/m) not less than 5.0 percent except for tomato soup where it shall be not less than 7.0 percent (w/w).

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water

capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.07 Thermally Processed Fruit Juices (Canned, Bottled, Polypacked And/Or Aseptically Packed) means unfermented but fermentable product, pulpy, turbid or clear, intended for direct consumption obtained by a mechanical process from sound, ripe fruit or the flesh thereof and processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage. The juice may have been concentrated and later reconstituted with water suitable for the purpose of maintaining the essential composition and quality factors of the juice. One or more of the nutritive sweeteners may be added in amounts not exceeding 50 g/kg, and not exceeding 200g/kg, in very acidic fruits. The product is not required to be called sweetened juice till the added nutritive sweeteners are not in excess of 15g/kg.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall meet the following requirements:-

FRUIT JUICES

	TSS Min.(%)	Fruit content Min.(%)	Acidity Min.(%)	Volatile Acids Max(g/kg)	Added Nutritive Sweeteners Max(g/kg)	Ethanol Content Max(g/kg	Essential Oils Max(ml/kg)	Mineral Impurities in 10% HCL Max(g/kg)
1. Apple Juice	10	-	3.5	0.4	-	5	•	-
2. Orange Juice	10		3.5	Traces	50	3	0.4	-
(a) Freshly						İ]
expressed		ì						1
(b) reconstituted	11	-	3.5	Traces	-	3	0.4	-
from concentrate					٠			<u> </u>
3. Grape Fruit Juice	9	<u>-</u>	-	<u> </u>	50	3	0.3	
4. Lemon Juice	6		4.0		200	3	0.5	-
5. Lime Juice			5.0	-	200	3	0.5	
6. Grape Juice	15	-	3.5	0.4	-	5	-	20
(a) Freshly		İ						
expressed	 				}	_		
(b) reconstituted	16	ļ -	3.5	0.4	-	5	-	20
from concentrate		<u> </u>						
7. Pineapple Juice				1	-0			
(a) Freshly	10	ļ -	3.5	-	50	3	\ -	-
expressed					1 .	2		}
(b) reconstituted	13.5	-	3.5	-	-	3	-] -
from concentrate			3.5	ļ. <u>.</u>	200	12		20
8. Black Current	11	1.5	3.5	1.2	200	3	-	20
9. Mango, Guava	15	50	3.5	-	GMP	3	-	20
or any other pulpy			!	1				
fruit			3.5	T	50	4	0.4	20
10. Other Fruit	10	-	3.5	Traces	30	"	0.4	20
Juices of single								
species not very								1
acidic City College	10	ļ	3.5	Traces	200	4	0,4	20
11. Other Fruit	10	-	ر.د	Traces	200	*	0.4	20
Juices of single								
species.	1]				
acidic	.L	.l		J	.1		1	<u></u>

12. Other Fruit Juices of single species or combination thereof – not very acidic	10		3.5	Traces	50	4	0.4	20 .
13. Other Fruit Juices of single species or combination thereof – very acidic		-	3.5	Traces	200	4	0.4	20

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.08 Thermally Processed Vegetable Juices (Canned, Bottled, Poly Packed And/Or Aseptically Packed) means the unfermented but fermentable product or may be lactic acid fermented product intended for direct consumption obtained from the edible part of one or more vegetables, including roots, and tubers (e.g. carrots, garlic), stems & shoots (e.g. Asparagus), leaves & flowers (e.g. spinach and cauliflower) and legumes (e.g. peas) singly or in combination, may be clear, turbid or pulpy, may have been concentrated & reconstituted with water suitable for the purpose of maintaining the essential composition & quality factors of the juice and processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage. It may contain salt, nutritive sweeteners, spices and condiments, vinegar, whey or lactoserum having undergone lactic acid fermentation not more than 100 gm/kg and any other ingredients suitable to the product.

The product shall have total soluble solids free of added salts not less than 5.0 percent (w/w).

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.09 Thermally Processed Tomato Juice means the unfermented juice obtained by mechanical process from tomatoes (Lycopersicum esculentus L) of proper maturity and processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a containers, so as to prevent spoilage. The juice may have been concentrated and reconstituted with water for the purpose of maintaining the essential composition and quality factors of the juice. The product may contain salt and other ingredients suitable to the product. The product shall be free from skin, seeds and other coarse parts of tomatoes. The product shall have pleasant taste and flavour characteristic of tomatoes free from off flavour and evidence of fermentation.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall conform to the following requirements:-

(1) Total Soluble Solids m/m free of added salt

Not less than 5.0 percent

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.10 Thermally Processed Fruit Nectars (Canned, Bottled, Poly Packed And/Or Aseptically Packed) means an unfermented but fermentable pulpy or non-pulpy, turbid or clear product intended for direct consumption made from fruit singly or in combination, obtained by blending the fruit juice / pulp / fruit juice concentrate and/or edible part of sound, ripe fruit(s), concentrated or unconcentrated with water, nutritive sweeteners and processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage.

Lemon and Lime juice may be added as an acidifying agent in quantities which would not impair characteristic fruit flavour of the fruit used. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements:-

	TSS Min. (%)	Min. Fruit Content (%)	Ethanol content Max (g/kg)	Essential oils Max. (ml.kg)
NECTARS OF CITRUS JUICE		*		
Orange Nectar	15	50	3	0.4
Grape Fruit Nectar	15	50	3	0.4
Pineapple Nectar	15	40	•	
Mango Nectar	15	30 ,	3	
Guava Nectar	15	25	3	
Peach Nectar	15	40	4	
Pear Nectar	15	40	3	
Apricot Nectar	15	35	3	
Non-pulpy Black Current Nectar	15	30	2	<u> </u>
Other Fruit Nectar	15	50	3	0.4
Other Fruit Nectars of High Acidity / Pulpy / Strong Flavour	15	25	. 3	0.4
Mixed Fruit Nectar	15	40	3	0.4

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.11 Thermally Processed Fruit Beverages / Fruit Drink / Ready to Serve Fruit Beverages (Canned, Bottled, Poly Packed And/Or Aseptically Packed) means an unfermented but fermentable product which is prepared from juice or Pulp/Puree or concentrated juice or pulp of sound mature fruit, by blending with nutritive sweeteners and water or milk and processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall meet the following requirements:-

(1) Total Soluble Solid (m/m)

(a) Tomato Beverage / Drink

Not less than 7.0 percent

(b) All other beverage / drink

Not less than 10.0 percent

(2) Fruit content (m/m)

(a) Lime ready to serve beverage

Not less than 5.0 percent

(b) All other beverage / drink

Not less than 15.0 percent

(c) Product containing milk

Not less than 10.0 percent

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.12 Thermally Processed Mango Pulp I Puree and Sweetened Mango Pulp I Puree (Canned, Bottled, Poly Packed And/Or Aseptically Packed) means unfermented but fermentable product intended for direct consumption obtained from edible portion of sound, ripe mangoes(Mangifera indica.L.), by sieving the prepared fruits, where as, the puree is obtained by finely dividing the pulp by a finisher or other mechanical means and processed by heat in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage.

It may contain one or more nutritive sweeteners in amounts not exceeding 50 gm/kg. However, the product shall be described as sweetened Mango pulp/puree if the amount of nutritive sweeteners is in excess of 15 gm./kg.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements:-

(1) Total Soluble Solids (m/m)

(a) Sweetened (b) Unsweetened Not less than 16.0 percent Not less than 14.0 percent

(2) Acidity as Citric Acid

Not less than 0.3 percent

(3) Ethanol content

Not more than 3 gm/kg.

the container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.13 Thermally Processed Fruit Pulp / Puree And Sweetened Fruit Pulp / Puree (Canned, Bottled, Poly Packed And/Or Aseptically Packed) means unfermented but fermentable product intended for direct consumption obtained from edible portion of sound, ripe fruit of any suitable kind & variety by sieving the prepared fruits, where as, the puree is obtained by finely dividing the pulp by a finisher or other mechanical means and processed by heat in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage.

It may contain one or more nutritive sweeteners in amounts not exceeding 50 gm/kg. However, the product shall be described as sweetened Mango pulp/puree if the amount of natritive sweeteners is in excess of 15 gm./kg.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

The product shall have total soluble solid (m/m) not less than 8.0 percent exclusive of edged sugar.

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

In 16.15 Thermally Processed Concentrated Fruit / Vegetable Juice / Pulp / Purpe (Conned, Bottled, Poly Packed And/Or Aseptically Packed) means the unconnected product which is capable of fermentation, obtained from the juice or pulp or proceed sound, ripe fruit(s) / vegetable(s), from which water has been removed to the extent to the product has a soluble content of not less than double the content of the original juice/ processoribed vide item A.16.07. Natural volatile components may be restored to the steek where these have been removed. It may be pulpy, turbid or clear and theat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as well pollage.

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed is capable of holding when completely filled.

Thermally Processed Tomato Puree And Paste (Canned, Bottled, Read And/Or Aseptically Packed) means unfermented product which is a substration, obtained by concentrating the juice of sound ripe tomatoes to the hamanaterior. It may contain salt and other ingredients suitable to the products.

the product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements:-

S.No.	Product	Total Soluble Solids (w/w)
1.	Tomato Puree	Not less than 9.0 percent
2.	. Tomato Paste	Not less than 25.0 percent

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.16 Soup Powders means the products obtained by mechanical dehydration of fresh vegetables/fruits juice/pulp/puree of sound, vegetables/fruits and or earlier concentrated, dehydrated, frozen or processed fruits & vegetables, singly or in combination by blending with salt, nutritive sweeteners, spices and condiments and any other ingredients suitable to the product, as appropriate to the product and packed suitably to prevent spoilage.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

(1) Moisture (m/m)

Not more than 5.0 percent

(2) Total soluble solids (m/m)

Not less than 5.0 percent

A.16.17 Fruit/Vegetable Juice/ Pulp/ Puree With Preservatives For Industrial Use Only means an unfermented but fermentable product, pulpy, turbid or clear, obtained by a mechanical process from sound, ripe fruits / vegetables.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.18 Concentrated Fruit Vegetable Juice/ Pulp/ Puree With Preservatives For Industrial Use Only means an unfermented product, which is capable of fermentation, obtained from the juice or pulp or puree of fruit (s) / vegetable (s), from which the water has been removed to the extent that the product has a soluble solids content of not less than double the content of the original juice, pulp, puree prescribed under item A.16.07. It may be pulpy, turbid or clear.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.19 Tamarind Pulp/Puree And Concentrate means the unfermented product which is capable of fermentation, obtained from fresh or dried tamarind, by boiling with water and sieving it, and preserved either by thermal processing or by using permitted preservatives.

Tamarind Concentrate is the product obtained from tamarind pulp / puree from which water has been removed by evaporation to achieve appropriate concentration.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall comply with the following requirements:-

,	Minimum TSS%	Minimum Acidity%	Ash Insoluble in Acid % (Maximum)
Tamarind Pulp/Puree	50	7	0.6
Tamarind Concentrate	65	9	0.8

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.20 Fruit Bar / Toffee means the product prepared by blending Pulp/Puree from sound ripe fruit, fresh or previously preserved, nutritive sweeteners, butter or other edible vegetable fat or milk solids and other ingredients appropriate to the product & dehydrated to form sheet which can be cut to desired shape or size.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall comply with the following requirements:-

(1) Moisture (m/m)	Not more than 20.0 percent
(2) Total soluble solids (m/m)	Not less than 75.0 percent
(3) Fruit content (m/m)	Not less than 45.0 percent

A.16.21 Fruit/Vegetable Cereal Flakes means the product prepared by blending fruit(s) Pulp/Puree of sound ripe fruit(s) of any suitable variety, fresh, frozen or previously preserved, starch, cereals & nutritive sweeteners, other ingredients appropriate to the product with or without salt & dehydrated in the form of flakes.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall comply with the following requirements:-

(1) Moisture (m/m)	Not more than 6.0 percent
(2) Acid insoluble Ash (m/m)	Not more than 0.5 percent
(3) Starch (m/m)	Not more than 25.0 percent

A.16.22 Squashes, Crushes, Fruit Syrups/ Fruit Sharbats means the product prepared from unfermented but fermentable fruit juice/puree or concentrate clear or cloudy, obtained from any suitable fruit or several fruits by blending it with nutritive sweeteners, water and with or without salt, aromatic herbs, peel oil and any other ingredients suitable to the products.

Lime Juice Cordial means a clear product free from any cellular matter, obtained by blending unfermented but fermentable clarified juice of lime with nutritive sweeteners & water with or without salt and peel oil and any other ingredients suitable to the products.

Lemon Barley water means the product prepared from unfermented but fermentable lemon juice by blending it with nutritive sweeteners, water with or without salt and peel oil and barley starch not less than 0.25 percent and any other ingredient suitable to the product.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall comply with the following requirements:-

Name of the Products	Min (%) of fruit juice/puree in the final product	Min. T.S.S. (%)	Acidity Max.
(1) Squash	25	40	3.5
(2) Crush	25	55	3.5
(3) Fruit Syrup/Fruit Sharbats	25	65	3.5
(4) Lime Juice Cordial	25	30	3.5
(5) Lemon Barley Water	25	30	2.5

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.23 Synthetic Syrups means the product obtained by blending nutritive sweeteners with water and other ingredients appropriate to the product and preserved either by maintaining high concentration of nutritive sweeteners or by using permitted preservatives.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

The product shall be free from extraneous matter and crystalisation. When suitably diluted shall have the colour and flavour characteristic of the product.

Minimum Total soluble solids (m/m) shall not be less than 65.0 percent.

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.24 Ginger Cocktail (Ginger Beer Or Gingerale) means the product prepared by blending ginger juice or its oleoresin or essence with water and nutritive sweeteners.

The product shall be free from extraneous matter and crystalisation. When suitably diluted shall have the colour and flavour characteristic of the product.

The minimum total soluble solids shall not be less than 30.0 percent (m/m).

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.25 Synthetic Syrup for use in Dispensers for sweetened aerated water means sweetened aerated water obtained by blending nutritive sweeteners with water and other ingredients appropriate to the product.

The total soluble solid content (m/m) of the product shall not be less than 50 percent. The product when suitably reconstituted shall conform to the requirements of sweetened aerated water and match in all respects, except Carbon Dioxide contents, with similar product as bottled for direct consumption. It shall be free from extraneous mater and crystallization.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.26 Murabba means the product, prepared from suitable, sound whole or cut grated fruits, rhizome or vegetables, appropriately prepared, suitable for the purpose, singly or in combination, by impregnating it, with nutritive sweeteners to a concentration adequate to preserve it.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall conform to the following composition:

(1) Total soluble solids(m/m)

Not less than 65.0 percent

(2) Fruit contents (m/m)

Not less than 55.0 percent

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.27 Candied, Crystallised And Glazed Fruit / Vegetable / Rhizome / Fruit Peel

Candied Fruits / Vegetables / Rhizome / Fruit Peel means the product prepared from sound and ripe fruits, vegetables, rhizomes or fruit peel, of any suitable variety, appropriately prepared, by impregnating it with nutritive sweeteners to a concentration adequate to preserve it.

Crystallised Fruit / Vegetable / Rhizome / Fruit Peel means the product prepared from candied product by coating with pure crystallised sugar or by drying the syrup on wet candied fruit.

Glazed Fruit / Vegetable / Rhizome / Fruit Peel means the product prepared from candied product by coating it with a thin transparent layer of heavy syrup with or without pectin which has dried to a more or less firm texture on the product.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

The total soluble solids of these products (m/m) shall be not less than 70.0 percent.

A.16.28 Mango Chutney means the product prepared from washed. clean. sound raw mango (Mangifera indica L.) of any suitable variety. which have been peeled. sliced or chopped or shreded or comminuted and cooked with nutritive sweeteners. It may contain Salt. Spices. Condiments and any other ingredient suitable to the product and preserved by thermal processing/or other means.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements:-

(1) Total Soluble solids (m/m)	Not less than 50.0 percent
(2) Fruit content (m/m)	Not less than 50.0 percent
(3) pH	Not more than 3.5
(4) Total ash	Not more than 5.0 percent
(5) Ash insoluble in hydrochloric acid	Not more than 0.5 percent

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.29 Tomato Ketchup and Tomato Sauce means the product prepared by blending tomato juice/Puree of appropriate concentration with nutritive sweeteners, salt, spices and condiments and any other ingredients suitable to the product and heating to the required consistency. Tomato Paste may be used after dilution with water suitable for the purpose of maintaining the essential composition of the product.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements:-

(1) Total Soluble solids (m/m) Salt free basis

(2) Acidity as acetic acid

Not less than 25.0 percent Not less than 1.0 percent

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.30 Culinary Pastes /Sauces Other Than Sova Sauce means a culinary preparation used as an adjunct to food, prepared from edible portion of any suitable fruit/vegetable including, roots, tubers & rhizomes, their pulps/purees, dried fruits, singly or in combination by blending with nutritive sweeteners, salt, spices and condiments and other ingredient appropriate to the product.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. It may contain caramel but shall not contain any other added colour whether natural or synthetic. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements:-

Name of the Product	Total Soluble Solids (Salt free basis) (m/m)	Acidity % (as acetic acid)
(1) Chilli Sauce	Not less than 8.0 percent	Not less than 1.0 percent
(2) Other Sauces	Not less than 15.0 percent	Not less than 1.0 percent
(3) Culinary Paste	Not less than 8.0 percent	Not less than 1.0 percent

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.31 Soyabean Sauce means the product obtained from wholesome soyabeans, by fermenting the soyabean paste in which trypsin inhibitors have been inactivated & blending with salt, nutritive sweeteners. It may contain spices and condiments and other ingredients appropriate to the product preserved by using permitted preservative.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements:-

(1) Total Soluble solids (m/m) Salt free basis

Not less than 25.0 percent

(2) Acidity as acetic acid

Not less than 1.0 percent

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.32 Brewed Vinegar means a product obtained by alcoholic and acetic acid fermentation of any suitable medium such as fruits, malt (brewed exclusively from malted barley or other cereals), molasses, Jeggary, Sugar Cane juice etc. with or without addition of caramel and spices. It shall not be fortified with acetic acid.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements:-

(1) Acidity (m/v)

Not less than 3.75 percent calculated as acetic acid

(2) Total Solids (m/v)

Not less than 1.5 percent

(3) Total ash content

Not less than 0.18 percent

- (4) It shall not contain sulphuric acid or any other mineral acid, lead or copper. Arsenic shall not exceed 1.0 percent. It shall be free from any foreign substance or colouring matter except caramel.
- 5) Malt Vinegar, in addition, shall have at least 0.05 percent of Phosphorous pentoxide (P_2O_5) and 0.04 percent of Nitrogen.

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

- A.16.33 Synthetic Vinegar means the product prepared from acetic acid with or without caramel & spices and shall confirm to the foilowing requirements:
 - 1) Acidity of the product shall not be less than 3.75 percent m/v.
- 2) It shall not contain sulphuric acid or any other mineral acid, lead or copper. Arsenic shall not exceed 1.0 percent. It shall be free from any foreign substance or colouring matter except caramel.

Synthetic vinegar shall be distinctly labelled as SYNTHETIC- PREPARED FROM ACETIC ACID.

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.34 Carbonated Ready To Serve Fruit Beverages means the product obtained by blending fruit/vegetable juice or pulp with nutritive sweeteners, water and other ingredients appropriate to the product and impregnating it with carbon dioxide under pressure, before sealing the container, so as to prevent spoilage.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements:-

(1) Total soluble solids (m/m)

Not less than 10.0 percent

(2) Fruit content (m/m)

(a) Lime or Lemon juice

(b) Other fruits

Not less than 5.0 percent Not less than 10.0 percent (3) Gas Volume

Not less than 2.5 percent Not more than 3.0

(4) pH

The product shall have the colour, taste & flavour characteristic of the product & shall be free from extraneous matter.

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.35 Jam means the product prepared from sound, ripe, fresh, dehydrated, frozen or previously packed fruits including fruit juices and fruit juice concentrate, by boiling its pieces or pulp or puree with nutritive sweetener to a suitable consistency. It may also contain fruit pieces, butter or edible vegetable fat, spices and condiments and any other ingredients suitable to the products.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements:

(1) Total soluble solids (m/m)

Not less than 65.0 percent Not more than 1.1 percent

(2) Acidity as citric acid

The product shall be manufactured from not less than 45 percent, by weight, of original prepared fruit, exclusive of any added sugar or optional ingredients of finished product except for the following:-

Black currents	35 percent
Ginger	25 percent
Other Berry fruits	25 percent
Cashew Apple	23 percent
Passion Fruits	8 percent
Cashew Apple	∂ 23 pe

In case of Mixed Fruit Jam where wo or more than fruits are used in combination, the weight of each fruit shall not be less than 10% of the weight of combined fruit ingredient.

A.16.36 Fruit Jelly means the product prepared by boiling fruit juice or fruit (s) of sound quality, with or without water, expressing and straining the juice, adding nutritive sweeteners, and concentrating to such a consistency that gelatinisation takes place on cooling. The product shall not be syrupy, sticky or gummy and shall be clear, sparkling and transparent. When removed from the container, it shall retain its form and quiver rather flow.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements:-

(1) Total soluble solids (m/m)
(2) Acidity as citric acid
Not more than 1.1 percent
Not more than 3.5

product shall be manufactured from not less than 45 percent, by weight, of original prepared fruit, exclusive of any added sugar or optional ingredients of finished product except for the following:-

	Black currents	35 percent
	Ginger	25 percent
	Other Berry fruits	25 percent
-	Cashew Apple	23 percent
-	Passion Fruits	8 percent

In case of Mixed Fruit Jelly where two or more than two fruits are used in combination, the weight of each fruit shall not be less than 10% of the weight of combined fruit ingredient.

A.16.37 Fruit Cheese means the product prepared from pulp/puree of sound, ripe fruit (s), whether fresh, frozen or previously preserved, by cooking with salt, nutritive sweeteners, butter or edible vegetable fat to attain a thick consistency so that it sets on cooling. Cheese shall be neither too soft nor too hard to chew.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements:-.

(1) Total soluble solids (m/m)	Not less than 70.0 percent
(2) Acidity as citric acid	Not more than 1.1 percent
(3) pH	Not more than 3.5

The product shall be manufactured from not less than 45 parts, by weight, of original prepared fruit, exclusive of any added sugar or optional ingredients of finished product except for the following:-

_	Black currents	35 percent
-	Ginger	25 percent
_	Other Berry fruits	25 percent
-	Cashew Apple	23 percent
	Passion Fruits	8 percent

It may be prepared from any of the suitable fruits, singly or in combination. It shall have the flavour of the original fruit(s) and shall be free from burnt of objectionable flavours and crystallization.

A.16.38 Citrus Marmalades means a product prepared by boiling sound Citrus fruits with peel, pulp and Citrus Juice, with or without water, added nutritive sweeteners and concentrating to such a consistency that gelatinisation takes place on cooling of the product. It shall not be syrupy, sticky or gummy and shall be clear and transparent.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements:

(1) Total soluble solids (m/m)	Not less than 65.0 percent
(2) Acidity as citric acid	Not more than 1.1 percent
(3) pH	Not more than 3.5
(4) Fruit content except peel (m/m)	Not less than 45.0 percent
(5) Peel in suspension	Not less than 5.0 percent
•	and Not more than 7.0 percent

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water

capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.39 Dehydrated Fruits means the product, prepared from edible part of suitable variety of sound fruit, free from blemishes, insect or fungal infection, of appropriate maturity, from which, moisture has been removed, under controlled conditions of temperature, humidity and airflow, to the extent that the product is preserved.

It may be whole, sliced, quarters, pieces or powdered. The finished product shall have uniform colour and shall be free from extraneous material, black, brown or dark brown pieces whether due to scorching or enzymatic reaction. When reconstituted by cooking as per the direction on the label the product shall have colour, flavour and texture of the cooked fruit used for preparing it. The product shall have the moisture content not more than 20.0 percent m/m. When in form of powder, it shall be free flowing and free from agglomerates.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

A.16.40 Dehydrated Vegetables means the product, prepared from edible portions of suitable variety of sound vegetable, free from insect or fungal infection, free from blemishes, suitably prepared, from which moisture has been removed under controlled conditions of temperature, humidity & airflow, to the extent that the product is preserved.

It may be whole, sliced, quarters, pieces, flakes, kibbled, granules or powdered. The finished product shall have uniform colour and shall be free from discolouration due to scorching or enzymatic reaction. It shall be free from stalks, peels, stems and harmless extraneous matter. When reconstituted by cooking as per the direction on the label the product shall have colour, flavour and texture of the cooked vegetable used for preparing it. When in form of powder, it shall be free flowing and free from agglomerates.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements:-

Table

Name of Vegetables	Moisture Max %	SO ₂ (PPM)	Total Ash Max	Acid insoluble Ash Max.	Peroxidase Test	Dehydration Ratio Min.
Green Leafy Vegetable	7%	Not more than 2000ppm	-	-	Negative	5.5:1
Tubers like Arvi Lotus-Roots Tapioca Yam Carrot Potato	7%	Not more than 2000ppm	_	-	Negative	3.5:1
Karela	6%	-	-	_	Negative	5.5:1
Cabbage	6%	Not more than 2000 ppm	-	-	Negative	5:1
Okra	8%	Not more than 2000ppm	-	-	Negative	3.5:1

Onion	8%	-	5%	0.5%	Negative -	5:1
Garlic	6%	-	5%	0.5%	Negative	4.5:1
Other Vegetables	8%	Not more than 2000 ppm	5%	0.5%	Negative	3.5:1
Powders of Onion & Garlic	5%	-	5%	0.5%	Negative	-
Powders of other vegetables including tomatoes	5%	Not more than 2000 ppm	5%	0.5%	Negative	

A.16.41 Frozen Fruits/Fruit Products means the product frozen in blocks or individually quick frozen and offered for direct consumption without further processing except for repacking, if required. Frozen Fruits/Fruit products are prepared from fresh, clean, sound, whole, fruits of suitable maturity, free from insect or fungal infection, which are washed, sufficiently blanched to inactivate enzymes, if required, and are subjected to a freezing process in appropriate equipment. Freezing operation shall not be regarded as complete unless and until the product temperature has reached (minus) -18° C at the thermal center after thermal stabilization. It may be prepared in any style appropriate for the respective Fruits/Fruit product in normal culinary preparation. It may contain salt, nutritive sweeteners, spices and condiments and any other ingredient suitable to the product.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

A.16.42 Frozen Vegetables means the product frozen in blocks or individually quick frozen and offered for direct consumption without further processing except for repacking, if required. Frozen vegetables are prepared from sound, clean vegetables of suitable maturity, free from insect or fungal infection, which are washed, sufficiently blanched to inactivate enzymes and are subjected to a freezing process in appropriate equipment. Freezing operation shall not be regarded as complete unless and until the product temperature has reached (minus) -18° C at the thermal center after thermal stabilization. It may be prepared in any style appropriate for the respective vegetable in normal culinary preparation. It may contain salt, nutritive sweeteners, spices and condiments and any other ingredient suitable to the product.

It shall have normal colour characteristic of the individual Vegetable except when artificial colour is used and/or firming agents are used for technical reasons. It shall have taste & flavour characteristic of the kind & variety of the vegetable used & shall be free from sand, grit & other foreign matter.

The product shall test negative for peroxidase. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

A.16.43 Frozen Curried Vegetables/Ready-to-eat Vegetables means the product prepared from Fresh, Dehydrated or Frozen or previously processed vegetables, legumes, cereals or pulses, whether whole or cut into pieces. Vegetable(s) either singly or in combination may be prepared in any suitable style applicable for the respective vegetables in normal culinary preparation. It may contain salt, nutritive sweeteners, spices and condiments, edible vegetable oils and fats and any other ingredients suitable to the product and subjected to freezing process in appropriate equipments. Freezing operation shall not be regarded as

complete unless and until the product temperature has reached (minus) -18°C at the thermal center after thermal sterilization.

The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

A.16.44 Fruit Based Beverage Mix / Powdered Fruit Based Beverage means a product, in powder form, intended for use after dilution, obtained by blending fruit solids with nutritive sweeteners and other ingredients appropriate to the product & packed in hermetically sealed containers to prevent spoilage. It shall have colour & flavour characteristic of the named fruit.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements:-

(1) Moisture (m/m)

Not more than 1.0 percent

(2) Fruit content (m/m) when reconstituted by dilution according to direction for use on the label.

Not less than 10.0 percent

A.16.45 Fruits and Vegetables Chutney means the product prepared from washed, clean, sound raw fruit(s) and / or vegetable(s) of any suitable variety, which have been peeled, sliced or chopped or shreded or comminuted and cooked with nutritive sweetener. It may contain salt, spices and condiments and any other ingredients suitable to the product and preserved by thermal processing or other means.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements:-

(1) Total soluble solids (m/m)(2) Fruits and Vegetable content (m/m)

Not less than 50.0 percent Not less than 50.0 percent

(3) pH

Not more than 3.5

(4) Total ash(m/m)

Not more than 5.0 percent

(5) Ash insoluble in hydrocholoric acid(m/m)

Not more than 0.5 percent

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled. This requirement shall not be applicable for bulk packs for industrial use.

A.16.46 Pickles means the preparation made from fruits or vegetables or other edible plant material including mushrooms free from insect damaged or fungal infection, singly or in combination preserved in salt, acid, sugar or any combination of the three. The pickle may contain onion, garlic, ginger, sugar, jaggery, edible vegetable oil, green or red chillies, spices, spice extracts/oil, limejuice, vinegar/acetic acid, citric acid, dry fruits and nuts. It shall be free from copper, mineral acid, alum, synthetic colours and shall show no sign of fermentation.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. Pickles may be of following combinations:-

(a) Pickles in Citrus juice or Brine conforming to the following requirements:-

(1) Drained Weight

Not less than 60.0 percent

(2) Sodium Chloride content when packed in Brine

Not less than 15.0 percent

(3) Acidity as Citric Acid when packed in Citrus Juice

Not less than 1.2 percent

(b) Pickles in Oil

(1) Drained Weight

Not less than 60.0 percent

(2) Fruit and vegetable pieces shall remain submerged in oil:

(c) Pickles in Vinegar

(1) Drained Weight

Not less than 60.0 percent

(2) Acidity of vinegar as acetic acid

Not less than 2.0 percent

Dry Pickle (Pickle without medium) means the pickles other than enumerated above. This may contain ingredients given in Para 1 of this specification. Such pickles shall be labelled as "(give name of vegetable or fruits) Pickle only".

A.16.47 Table Olives means the product obtained from sound clean fruits of proper maturity from Olive tree (Olea europaea sativa Hoff of link) and suitably processed and preserved by natural fermentation / thermal processing or by addition of preservative. The product may be in the form of green olives, olives turning colour before complete ripeness or black olives and may be whole, stoned(pitted) stuffed, halved, quartered, sliced, chopped, minced or in broken form. The product may contain water, common salt, vinegar, olive oil, nutritive sweeteners and stuffing material pimiento, onion, almond, celery, anchovy, olive, orange or lemon peel, hazelnut capers etc singly or in combination or in the form of a paste, spices, spice extracts and aromatic herbs. The product shall be of uniform colour except seasoned olives and olives turning colour free from any foreign matter, off flavour and taste and abnormal fermentation. The product may contain food additive permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall conform to the following requirements:-

Product in brine	Sodium Chloride in brine	PH of brine	Acidity of brine as lactic acid
1) Green olives treated/untreated	-	-	-
(i) in hermetically sealed containers	Not less than 5.0 percent	Not more than 4.0 percent	-
(ii) in non hermetically sealed containers	Not less than 6.0 percent	Not more than 4.5 percent	-
(iii) with natural lactic fermentation	-	-	Not less than 0.4 percent

1

2) Seasoned green olives	-	-	•
(i) in hermetically sealed containers	Not less than 4.0 percent	Not more than 4.0 percent	•
(ii) in non hermetically sealed containers	Not less than 6.0 percent	Not more than 4.5 percent	•
3) Olives turning colour – all treatments	Not less than 6.0 percent	-	•
4) Black Olives			
i) In brine	Not less than 7.0 percent	-	-
ii) in dry salt	Not less than 10.0 percent	-	

(2) Damaged Units

Not more than 8.0 percent by count

(3) Insect damaged Units

Not more than 12.0 percent by count

(4) Harmless foreign matter

Not more than I unit/Kg

Explanation:-

Damage Units: - Units showing imperfection or damage to the mesocarp which may or may not be associated with superficial marks.

Insect Damaged Units:- Units showing insect holes or deformed fruits or those with abnormal stains or whose mesocarp has an abnormal aspect.

Harmless Foreign matter – Any vegetable matter not injurious to health such as leaves, stem etc.

A.16.48 Grated Desiccated Coconut means the product obtained by peeling, milling and drying the kernel of coconut (cocos nucifera). The product may be in the form of thin flakes, chips or shreds. The product shall be white in colour free from foreign matter, living insects, mould, dead insects, insect fragments and rodent contamination. The product shall have pleasant taste and flavour, free from rancidity and evidence of fermentation. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall conform to the following requirements:-

(1)	Extraneous	Vegetable matter	
-----	------------	------------------	--

Not more than 15 units/100 gm

(ii) Moisture (m/m)

Not more than 3.0 percent

(iii) Total Ash (m/m)

Not more than 2.5 percent

(iv) Oil Content (m/m)

Not less than 55.0 percent

(v) Acidity of extracted fat pressed as Lauric Acid (m/m) Not more than 0.3 percent

(vi) Sulphur Dioxide

Not more than 50.0 mg/kg

Explanation: -

Extraneous vegetable matter: - Fragments of shell, fibre, peel and burnt particles.

3. After item A.28, the following shall be inserted, namely:-

A.28.01 Raisins means the product obtained by drying sound, clean grapes of proper maturity belonging to Vitis vinifera L. The product may be washed, with or without seeds and stems and may be bleached with Sulphur Dioxide. The product shall be free from foreign matter, living insects, mould, dead insects, insect fragments and rodent contamination. The product shall have uniform colour, pleasant taste and flavour, free from odour and taste and evidence of fermentation. The product shall be free from added colouring matter. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall conform to the following requirements:

(i) Moisture (m/m)	•	Not more than 15.0 percent
(ii) Damaged Raisins (m/m)		Not more than 2.0 percent
(iii) Sugared Raisins (m/m)		Not more than 15.0 percent

Explanation:-

(1) Damaged Raisins: Raisins affected by sunburn, scars, mechanical injury which seriously affects the appearance, edibility and keeping quality.

(2) Sugared Raisins: Raisins with external or internal sugar crystals which are readily apparent and seriously affect the appearance of the raisins.

A.28.02 Pistachio Nuts means the product obtained from mature seeds of Pistacia vera L which have been sun dried and their shells opened naturally or mechanically. The product may be raw, roasted, salted and/or lime juice treated. The product shall be free from foreign matter, living insects, mould, dead insects, insect fragments and rodent contamination. The product shall have pleasant taste and flavour, free from odour and taste, mustiness and rancidity. The product shall be free from food additives. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall conform to the following requirements:

(i) Maintenan (ma/m)	Nat many than 7 O manager
(i) Moisture (m/m)	Not more than 7.0 percent
(ii) Unopened Shells (m/m)	Not more than 2.0 percent
(iii) Empty Shells (m/m)	Not more than 1.0 percent

Explanation:-

- (i) Unopened Shells: Shells which are not split open but contain a fully developed kernel.
- (ii) Empty Shells: Shells in which kernel is not developed.
- (iii) Mouldy Shells:- Nuts affected by mould.

Ł

A.28.03 Dates means the product obtained by drying sound, clean fruits of proper maturity belonging to Phoenix dactylifera. The product may be washed, pitted or unpitted, with or without cap, pressed or loose. The product may be treated with sugar, glucose syrup, flour and vegetable oil. The product shall be free from foreign matter, living insects, mould, dead insects, insect fragments and rodent contamination. The product shall have pleasant taste and smell, free from odour and evidence of fermentation. The product shall be free from any added colouring matter. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall conform to the following requirements:-

(i) Moisture (m/m)
(ii) Ash insoluble in dil Hel
(iii) Blemished / Damaged Units

Not more than 30.0 percent
Not more than 0.1 percent
Not more than 5.0 percent

Explanation:-

- (i) Blemished:- Units showing scars, discoloration, sun burn, dark spots on the surface
- (ii) Damaged:- Dates affected by mashing and / or tearing of the flesh exposing the pit or significantly changing the appearance.

A.28.04 Dry Fruits and Nuts means the products obtained by drying sound, clean fruits and nuts of proper maturity. The product may be with or without stalks, shelled or unshelled, pitted or unpitted or pressed into blocks. The product shall be free from mould, living / dead insects, insect fragments and rodent contamination. The product shall be uniform in colour with a pleasant taste and flavour characteristic of the fruit / nut free from off flavour, mustiness, rancidity and evidence of fermentation. The product shall be tree from added colouring. The product shall conform to the following requirements:-

(i) Extraneous Vegetable matter (m/m)

Not more than 1.0 percent

(ii) Damaged / Discoloured units (m/m)

Not more than 2.0 percent

(iii) Acidity of extracted fat expressed as Oleic Acid Not more than 1.25 percent

Explanation:-

- (i) Extraneous vegetable matter: stalks, pieces of shells, pits, fibre, peel, etc.
- (ii) Damaged / Discoloured :- Units affected by sunburn, scars mechanical injury, discolouration and insects.

After Appendix B of these rules, Appendix C shall be inserted, namely:-

Appendix C

(See Rule 5)

Table No. 1

Fruits not specified	ķ		T	1	3	9			·T	Ţ.	T	250pp	T						_	T	T		-			90						T	T			ě	Ì.		
Custard Apple	ķ	1	ľ	ч_	L E	9		1		†	Ť	550pp 5	1				_			T	†					20000	E					†	1			2000	E		
insige moq	ķ			8	5	979	5	1	1	Ţ.			T					_		T	T											1	Ť	_		0000			
uneX	k		Ţ,	9,0	L L	940	5		Ť	ļ.	Ť	550pp 550pp	T					_			T					20000	E					†	T		_	20000	Ε		
IVƏIT	è		,	ONO	L E	dNS	5					550pp														200pp	E					Ī				200pp	E		
Pappya	18		Ī.	OFF.		GWP		Ţ,		Ţ,		950pp														200pp	Ε					Ī				20000	Ε		
Chicku	F	T	Ī.	ang.		GMB						550pp				-										200pp	E									200pp	: E		
GURVE	9	Ī	Ţ.	O.N.		d NO						550pp													•	200pp			·						•		: E		
seoSu ny	32		Ī	dWe	1	,						550ppm										Ţ.			Ţ.		Ī.	Ţ	Ţ.	Ţ,		T					ŀ		
oti misq	2	<u> </u>	ľ	dwe		GMP			T			550ppm									l						-	1	1	1									
Apricat	13	T	t L	dwg	ŀ		-																				-	†	1.	†.	1.		-	•	-	۱,			1
Troplesi Fruit Salad	12		ľ	dwg					T			700ppm											_			30000		-4.	.i		-			_	L		- Indiana		
Fruit Cocidail	=			d.		,					П	950ppm						٠								200mm										20000			•
eegnanO	2	ľ	İ	g Ap	-			10ppm	 			250ppm 5									-					ļ.	Ţ.	Τ.	Ţ.	Ţ,	,					ſ.			7
ehnedwind2	6			QMP		GMP	Γ		Ī	ŀ					•											200pp	E				_					200pp	E		
snae9	8			GMP		gMP.		,				550pp				1					•		,			Ĭ.	Ī.	,		1.	,		,	Ţ			Ī		<u>.</u>
ahnadqaaЯ 8	1		İ	GMP	ŀ	Г				·																200nom										200000		_1	
stunjej	8			GMP		Ė		Ϊ́		·			_				*****									200pp	c	_			-				_	200pp			
eldgeeniq	2		ľ	GMP	ŀ	ľ		İ	Ī	udd o	П	•							1		•				·	,	<u>.</u>	Ţ.		Ţ.	Ţ.			,			۱	1	.].
iqinə itima				g Mg	ļ	j		10ppm -		- 1		- wddogg							1				F			,	-	1.		1.	ļ-			•	•	•			.†.
Peaches	3	_		die	-	ŀ	-	100	-		H	gg wddogg							-	-				•			-	 		 	,	-	<u> </u>	•				,	+
ю өлний вечийрьА	2	Acidifying Agents	Acetic Acid	Claric Acid	Fumeric Acid	Lactic Acid		Methyl Cellulose	Antifoaming Agents	Dimethyf Polysloanne		7	COLOURS (Cen be	used singly or in	combination within the	specified limits but	within the same class	i.e. either natural or	evothetici	Natural:	Chlorophyli	Canamel	Curcumin or furmenic	Beta-carotene	Bata apo-8 carotenal	Methylester of Beta-apo-	Ethylester of Beta-spo-6	Centheamthin	Ribofiavin, Lactofiavin	Annetto	Saffron	Synthetic	Ponose 4R	Cermolaine	Enthrosine	Tantarzhia	Sunset Yello FCF	Indigo Carmina	Brilliant Blue FCF
ON.18	F	¥		2	-	4	a	E	ပ	F	•		3		×					3	1	2	3	+	9	9	-		T	9		ē	F		3		Ş	9	- 60

Table No.1

List of Food Additives for use in food products given below:-

.on.ie

to em s/ esviribbA	FIRMING AGENTS (Singly or in Combination)	Calcium Chloride	Calcium Lectate	Calcium Gluconate	Calcium Carbonate	Calcium Bisulphite	Thickening Agents	Modified Starches
Peaches		350	1	<u> </u> -	<u> </u>		L	
eqas2 etiun-1		350 ppm	350 ppm					
Pineapple		,			<u> </u>			[
smui9		350	,		ŀ			
Raspberrie s		350	320	Ed.	+	1.		†
Pears		-	-	-	+	1.		1
aintadwistic a		350	350	E SS	wda .	+		+
Oranges		_	<u> </u>	1.	1	†		\dagger
Fruit		350 ppm	350 ppm					
Tropical Fruit Salad		350 ppm	350 ppm	350 ppm			$\cdot \int$	
Apricot		350 ppm350 ppm	-	ŀ		•	-	
otimis9		-	-			·		
saobueM		350 ppm			. 			
Guava		350	mdd.					
Сћіски		350	Бря					
Pappya	-			•			1	
idoiJ			bbm py			- <u>,</u>		
Kenu Juesgemo	Pd		Ed Had				-	-
e bratavo		-	mad mad					L
elqqA fon etiun befiloeds		-+	mdd m					L

Table No.2
List of Food Additives for use in food products given below:-

			יוועו	पुग	(15	ארו	•	<u> </u>	MIC	<u>-</u>	
Vegetables and curied vegetables / ready-to-est		GMP	GMP	GMP	GMP	GMP		GMP		200ppm	
bns sealu¶ IIA eloriw sis@ stilqs bns remo		GMP	GMP	GMP	GMP	GMP		GMP		200ppm	
smjeA		GMP	GMP	GMP	GMP	GMP		GMP	9	3 E	
Sell Paper		ΘM	₽ M			ω _O		OM.		3 E	
Garlic		GM	<u>8</u> ₽	1	ω S	Ð.		Ø.	8	3 6	
enoinO eldsT		GMP	GMP	GMP	GMP	GMP		GMP	ě		
Spinach		GMP	GMP	GMP	GMP	GMP		GMP	ģ	d Ed	
nixhaa		GMP	GMP	d₩.	GMP	GMP		GMP	Ę		
Operor 199w2		GMP	GMP	GMP GMP	GMP	GMP (GMP		d Ed	
Brinjel		<u>₩</u>	% ₽	-	₩ 6	$\overline{}$		₩ S	<u></u>	, E	
Cauliflour	$\overline{}$	<u>\sqr</u>	₽ G		₩	GM.	_	₩.	5	mdd mdd	
Ladies Finger		GMP	GMP	GMP	GMP	GMP		GMP	Ę	E E	
Processed SE89		•	GMP		GMP	GMP				•	-
suganadaA		GMP	GMP	GMP	GMP	GMP		GMP		•	•
riogiN Crobrioor bris emissed bristaum bris setsed		-	GMP	•	10 g./Kg.	GMP		300 ppm		200ppm	
& stuntsed C Chestrut Puree		•	СМР	1	10 g./Kg.	GMP		300 ppm		200ppm	
carrots			GMP		GMP	GMP				•	
Seed neers			GMP	ī	GMP	GMP		'	•	•	-
smoonisu M		GMP	GMP	,	GMP	GMP		GMP	•		•
Sweet Corn Baby Corn		GMP	GMP	,	GMP	GMP		GMP		1	
Green Beansl Wax Bean			GMP	'	GMP	GMP		•	4	•	•
benns D otsmoT		GMP	GMP	GMP	GMP	GMP			•	1	ı
to emsM sevitibbA	A. ACIDIFYING AGENTS	Acetic Acid	Citric Acid	Lactic Acid	L-Tartaric Acid	Malic Acid	ANTIOXIDANTS (Singly)	Ascorbic Acid	вна	твна	Acorbyl Palmitate
ON'IS	×	-	2	3	4	2	0		2	m	4

Table No.2 List of Food Additives for use in food products given below:-

ON.IS	ONIS	ပ				<u>e</u>		2	<u>س</u>	4	S	9	_	80	တ	9	=	Ð	٢	7	က	4	2	ω	_	œ
	to əmsM zəvitibb A	COLOURS (Can be	isingly or in combination	within the specified limits but	either natural or synthetic)		Chlorophyll	Caramel	Curcumin or turmeric	Beta-carotene	Beta apo-8 carotenal	Mathylester of Beta-a	Ethylester of Beta-e carotenic acid	Canthaxanthin	Riboflavin, Lactoflavin	Annatto	Saffron	Synthetic	Poncea 4R	Camoisine	Enythrosine	Tartarzine	Sunset Yello FCF	Indigo Carmine	Brilliant Blue FCF	Fast green FCF
		pesn	ration	ts but	. (i)	<u>.=</u> -	-	-	-	-	-	Beta-apo-8	Beta-apo-8	-							_	_	_			
	Canned otemoT						1					-	,			-	-		-	1	ı	•	1	ı		
STEER YEW	nee12 xeW \anse8 nee8											200ppm										000	moddon >			_
Baby Corn	Sweet Corni Baby							,		ŀ		-	,		Ŀ	-	·		-	1	1	1	•	·	'	,
Mushroons	Mushrooms										,	-	,													
Sreen Peas	Green Peas											200ppm				_							mddnnz			_
Sarrots	StorreD							'	ŀ				,		·	ľ	·		·	-	·	-	•	·	,	•
Chestnuf Puree	edunteathO AnnteathD & Buree							-		-			ı						,	,	1	•	•			
	Niger, Seassand and and and						-		,			-	٠,								,		•		,	,
angereqeA	Prefered A						,	,	Ľ							ŀ							٠			[
Processed	Processed sea9											200mm	2000										200ppm			_
Ladies Fingor	Ladies Finger									ŀ		Ŀ		,	·	١.	ŀ		ŀ	ŀ	,	,	,		,	
noliilusə	Cauliflour			İ				1.	1		١.	 	-	†-	-	,			ţ.	-		•	ŀ			ŀ
laįni18 —–	ieįninB jeew2	ŀ	-				+	 	╁.	+	-	 	,		 	-	 		-		,	-	-	-		
Sweet Potato	otsto9		 			1	-	-	+	+	-	+-					-	-	 			-	, ,			Ľ
nikise 	Carkin	-	-			+	+	╀	+	+	+		'	'	'	<u> '</u>		-	1	H	<u> </u>	<u>'</u>	<u> </u>	ľ	Ľ	-
dosniq2	fornig2 eldsT	+-	-	-		+	+	+		+	-	+	-	+	╁	╁	'	-	+	ļ.	<u> </u>	'	-	Ļ	,	Ŧ
enoin@ aldsT 	anoinO oinso	-	\vdash			-		+	+	'	+	+-	 	+:	-	+	ŀ	╁	<u> </u>	╀	\vdash	'	Ļ	ŀ	ŀ.	+
Bell Paper	Bell Paper	-	-	-		+-	-	+	+	+	+	+-		,	+-	+	╁-	-	ļ.	╀	╀	,	ŀ	<u> </u> ,	ŀ	-
	emisЯ		1	L			1	<u> </u>	<u>'</u>	<u> </u>	<u>'</u>	1	,	ļ.	Ŀ	1	· ·			1.	ŀ	ŀ	ŀ	ŀ		
bns sealug IIA elonw elsO stilgs bns	sector IIA elect bins bins eloriw etiliqe ranic								-	,	†						, ,					-	,	1.		
ramo————————————————————————————————————	Pegetables Vegetables Vegetables Vegetables Vegetables Vegetables Vegetables Vegetables	^						-		١,	,	. .	•		•		. .			, 	· 			.		

Table No.2 List of Food Additives for use in food products given below:-

					_	=				
Vegetables ready-to-est vegetables ready-to-est	-	350 ppm	350 ppm	350 ppm	,		,			•
bns seeluq liA elonw sisG siliqs bns remo		350 ppm	350 ppm	350 ppm						
sm[sЯ		350 mg	8 g	355 Edd		ļ.	, .			'
Bell Paper		350 mon	350 ppm	SS PE	-			•	-	
Oartic				8 gt	1	•	•		Γ	
anoinO eldsT		88 gt	95.0g			•	,			-
Spinsch		8 g	8 g	88 gt		·		,		,
ni zha ð		85 E	350 Pog Fog	350 Trope	$ \cdot $	•		,		
Sweet Potato		350 ppm	9 E	350 Engr		•	•	1		,
leinh8				uudd 098	·	·	•	,		·
Cauliflour				350 ppm	·	_	,	Ŀ		-
Ledies Finger		350 ppm	350 Pg	350 ppm	$ \cdot $	•	٠.	•		-
besseoord saeq		350 ppm	350 ppm	350 ppm		•	ŀ	ı		•
angenedsA		•		•		,				25 Ppm
Niger, Groundina Sessime and mission passes and		1	•	1	1	,	•	GMP		•
Chestruts & Chestruts Pures		,	•	-,	•			d¥5		•
Carrots		,	,		•	•	i			•
Sreed Peas		350 ppm	350 ppm	350 ppm	,			•		•
amoonfau M		O.80% Total	Contract	(dices,sit	0.45%	(whole	Dieces)	•		1
Sweet Corn Baby Corn		7.80% Total	ion ion	(dices, sli (dices, ces, wed ces, w	0.45%	etote)	pieces)		•	•
Green Beans Max Bean		1	١	•	٠			,		,
benns2 olemeT		0.80% Total		(dices,slic es,wedges) 0.45%	(whole	pieces)		•		•
to emat/ sevtilibbA	FIRMING AGENTS (Singly or in Combination)	Calcium Chloride	2 Caldum Lectate	3 Calcium Gluconate		5 Calcium Biauphite	Mono Calcium Phosphate	7 Aluminium Potassium Sulphata	PROCESSING AIDS	Stannous Chloride
ONIS	۵	-	7	က	4	3	9	7	ш	-
									_	

Table No.2

za dsteney ready-to-est 10 g/kg vegetables / and curied Vegetables Temo stilds bns 10 g/kg Dals whole bus seelud IIA 9 kg Raima e 8 Bell Paper 5 8 Garlic **5 § 9** enoinO eldaT 5 8 Spinach **5** § Garkin 2 8 Sweet Potato 5 8 8 Brinjel ± 64 Cauliflour ₽**%** Ladies Finger Sodium Peas 8 Processed ₹ ₽ **Asparagus** pus sersed breteum S.P. Seasame and GMP Groundnut, 19giN Puree Chestnut Chestruts & Carrots Steen Peas 200 ppm 1% m/m Mushrooms 10 g/kg Baby Corn Sweet Com 10 g/kg Wax Bean Green Beans отьтоТ Canned THICKENING AGENTS
Vegetable Gums (Singly or in combination)

Arabic Gum

Combination)

Arabic Gum

Carrageenan

Carrageenan

Varithan Gum

Xarithan Gum

Ammonium Alginates

Ammonium Alginates ethylendlamine SOFTENING AGENTS(Singly or in Combination) Calcium Alginates
Potassium Alginates
Sodium Alginates
Propyl gycol Alginate Sodium Bi-Carbonate Sodium Citrate Calcium Disodium **SevilibbA** to emsN SEE BESE ON'IS € 30

Table No.3

List of Food Additives for use in food products given below:-

ACID Y	•	Tamarind Pulp/ Puree & Conc.	Synthetic Syrups for Dispensers	Tomato Puree & Paste	Vineger	Carbonated RTS Fruit Beverages	Dehydrated Fruits	Water, Softdrink conc.(Hquid	Dehydrated Vegetable	Frozen Fruit Fruit Products	Frozen Vegetables	Fruit Based Beverage Mit/ Powdered Fruit Based Beverages
	ACIDIFYING AGENTS & THEIR SALTS OF SODIUM, POTASSIUM, MAGNESIUM & CALCIUM(SINGLY OF In combination)		·				,		*			
1 Citric Acid	Acid	-		GMP	1	GMP			•	,		
2 Fuma	Fumaric Acid	-	-								,	
3 Lactic	Lactic Acid	,	GMP					GMP	,	,		GMP
4 L-Tar	L-Tartaric Acid			[GMP	•			,		
5 Malic Acid	Acid	-	•			GMP	•	,				
9 Phos	Phosphoric Acids*		GMP in Cola					GMP in Cola				
		_	beverages only				,	beverages only				
B Comit	ANTICAKING AGENTS (Singly or in Combinations)						-					
1 Carbo magn	Carbonates of calcium and magnesium	,		,	,	,				•	,	
2 Phos	Phosphates of calcium and magnesium	,	,	,	,	,	2% in powders		2% in powders		,	2% in powders only
3 Silica alumi	Silicates of calcium, magnesium, aluminium or sodium or silicon dioxide	,	1			•		,	ì	,		
C. ANTE	ANTIOXIDANTS											
1 Ascor	Ascorbic Acid		GMP	GMP	•	GMP	GMP	GMP			•	GMP

Table No.3

List of Food Additives for use in food products given below:-

D COLOURS (Can		Tamarind Pulp/ Puree & Conc.	Synthetic Syrups for Dispensers	Tomato Puree & Paste	Vineger	Carbonated RTS Fruit Beverages	Dehydrated Fruits	Carbonated Water, Softdrink conc.(liquid	Dehydrated Vegetable	Frozen Fruit/ Fruit Products	Frozen Vegetables	Fruit Based Beverage Mix/ Powdered Fruit Based Beverages
In combination within the class i.e.either natural or avoithetic)	COLOURS (Can be used singly or In combination within the same class i.e.either natural or switheric)											
П												
Т		-							,		,	
2 Caramel				_								
٦	eric	,						•			<u> </u>	
T				ļ. L								
	mai	1			8							
6 Methylester of Bet	Methylester of Beta-apo-8 carotenic		900		GMP				;		•	
7 Ethylester of Beta-apo-8 carotenic	-apo-8 carotenic		and one		S Apple	Edd 231		100 ppm	, .			200 ppm
		ı		1			•		•'	,	•	
8 Canthaxanthin												
	Avin				. ,			•	•			
										•		
11 Saffron									•	•	·	
(b) Synthetic .				-								
1 Ponceau 4R				•								
П						•						
3 Enthrosine					-							
٦			200 mora			1.00			,		<u>'</u>	
٦	ú.	•	- Andrian	٠	-	uddon:		100ppm				200ррш
Т		1		٠			,		,			
T		•		•	•							
T		,		•	1				•			
E FLAVORS	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1					-						
Flavouring substances / Natural	and reading	_										
identical flavouring substances	substances /		d N	•		d W	•	GMP	,	ı	,	GMP
artificial flavouring substances	substances				,							
F PRESERVATIVES (Singly or in	3 (Singly or in									†		
combinetion)												
1 Benzoic Acid and its Sodium,	ts Sodium,											
Potassium Satt or Renzmin Anim)	Potessium Saft or both (Calculated as Renzoin Acid)	750 ppm	200 ppm	250 in Pures	•	120 ppm		120 ppm	,	,	1	,
2 Sulphur di-code			350 tom	750 in Paste		70 000	700 2000	202.06		1		
G Sweeteners (Artificial) (Singly or	Icial) (Singly or				-				and cons			120 ppm
1 (Seccharine Sodium			450								1	
T			mddoc+	,			•	100ррт	•	-	•	,
Т		•	1500 ppm	•	•	•	1	300 ppm	•			,
3 Aspertame (methyl ester)	(cetter)	'	3000pm	٠	,	,	•	700ppm				
4 Sucraiose		•	•	•		•		360				

Table No.3

List of Food Additives for use in food products given below:-

bject n in a fame a fam	% % 	NAME OF THE ADDITIVES	Ternarind Pulp/ Puree & Conc.	Synthetic Synups for Dispensers	Tomato Puree & Paste	Vineger	Carbonated RJS Fruit Beverages	Dehydrated Fruits	Vater, Water, Softdrink conc.(liquid	Dehydrated Vegetable	Frozen Fruit Fruit Vegetables Products	Frozen Vegetables	Fruit Based Beverage Mix/ Powdered Fruit Based Beverages
Vegetable Gums (Singly or in combination) GMP (GMP) Gum Arabic GMP (GMP) Againstese (singly or in combination) GMP (GMP) Calcium Aginates GMP (GMP) Pectanes 450ppm (GMP) Estergum 0.5% (GMP) Against Acid GMP (GMP) Appinic Acid 450ppm subject (GMP) Outritine (As Sulphate) 450ppm in ready to serve beverage after (dillution dillution	×	THICKENING AGENTS / STABILISING/EMULSIFYING AGENTS			*			3		8	-		
Gum Arabic GMP GMP Adjanates (singly or in combination) GMP - Calcium Aginates GMP - Softium Aginates - GMP Fedanssum Aginates - GMP Fedanss - GMP Factines - - Estregum - - Xanthan Gum 0.5% - Againc Acid GMP - Quintine (As Sulphate) 450ppm subject - ready to serve - - Deverage after - - dillution - -	-	Vegetable Gums (Singly or in combination)					•	,			*	0	,
Alginates (singly or in combination) GMP Calcium Alginates GMP Calcium Alginates Ca		Gum Arabic	,	GMP	,		GMP	_	GMP	-	-	1	GMP
Calcium Alginates GMP Common Alginates GMP Common Alginates Common A	2	Alginates (singly or in combination)											
Potasslum Alginates GMP GMP Sodkum Alginates - GMP Pectines - - Estergum 0.5% - Xanthan Gum 0.5% - Alginic Acid GMP - Outnine (As Sulphate) 450ppm subject to 300ppm in ready to serve beverage after dillution -	le	Calcium Albinates	,			1.		•			1		-
Sodkum Alginates 450ppm	ļ≘	Potassium Aldinates	,	GMP			GMP		GMP	-] =	,	•
Pectines 450ppm	13	Sookum Alginates				•	-	-		4	•	•	3
Estergum 450ppm Xanthan Gum 0.5% Alginic Acid GMP Quintine (As Sulphate) 450ppm subject ready to serve ready to serve beverage affer dillution	•	Pectines	-	•		-		_	GMP				/ GMP
Xanthan Gum 0.5% Alginic Acid GMP GMP Quintine (As Sulphate) 450ppm subject 10 (00ppm in ready to serve beverage affer dillution	l	Esteroum	,	450ppm				•	100 ppm	•	•	-	100 ppm
Alginic Acid Outnine (As Sulphate) Cultine (As Sulphate) Outnine (As Sulphate) To \$00ppm in ready to serve Deverage after dillution		Xanthan Gum		0.5%				-	0.5%		_	1	0.5%
Ounine (As Sulphate) 450ppm subject to 400ppm in ready to serve beverage after dillution	a	Alginic Acid	1	GMP		•	GMP	-	GMP		•	•	GMP
	_	Ouinine (As Sulphate)	ı	450ppm subject to 400ppm in ready to serve beverage after dillution	4	1	•		100 ppm	•	4	*	100 ppm
. GMP .	_	Vitamins		GMP	,		· GMP	4	GMP				GMP

Table No.4

COLORDINIO AGENTS COLORDINIO AGENTS	Si.No.	Name of Additives	Candid Crystalised & Glazed Fruit		Squashes, Crushes, Fruit Syrupe, Sharbate, Lime Juice Cordiai and Lemon Barley	Synthetic	Ginger Cocktail (Ginger Beer and Gingerale)	Fruttiveg Juice, Pulp, Pures with praservative	Concentrated FruitVeg Juice, Putp Pures with preservative		Cherry(T Chutney Mango termally Fruits and Pulp/Pure Process / or ed) Vegetable	Mango Pulp/Pure e	Frutt Pulp/ Puree	Pickle	Chutneys of Coconut, Ginger, Corisider, Grondnut, Garlic, Mixed vegetable,	Green Chilli, Paste, Ginger Paste, Garlic Paste, Onkon Paste, Whole
Control Cont	ď	ACIDIFYING AGENTS											_		Raw papaya	Chill Paste
Control	-	Acetic Acid		,			dNS	CHIC	4							
	7	Citric Acid	GMP	GWD	GMP	ONE.	Q. C		S C	- 1	2 N	-	3	GNE	GMP	GMP
	က	Lactic Acid			GVD	ON C	CIAC.	S C C	GMP	GMD	GMP	GMP	g B	GMP	GMP	GMP
Milich Charge City	4	L-Tartaric Acid	GMP	GMD	GMP	QM2	077	SMP.	GMB	•	'	•	,		•	
Propagator Aud Prop	S	Malic Acid	GMP	GWB	dNS	G C	1000		-	•	GMP		i	•	GMP	GMP
Authority County	မ	Phosphoric Acid	,			5	Canal	GMF	GWP	dWD	SWP PWP	GMP		GMP	GMP	GMP
Dimetric Psychiatorian Dimetric Psychiator	00	ANTIFOAMING AGENTS		-							g Mg	GMP	<u>₽</u>	•	GMP	GMP
Move and diplopercies of stable Move and diplopercies of stable Move and diplopercies of stable Move and diplopercies of stable Move and diplopercies of stable Move and diplopercies of stable Move and stable Move	-	Dimethyl Polysiloxane		-												
ACTION OF CHILD CAMP CAM	7	Mono and digity cerides of fatty				,	•			·	GMP	-	1	-	GMP	GMP
Accordic Acid Columbia Colu	c	ANTIONID ANTIO	,	•	'	,	,	.•	·	•	dWe	-			GMP	GMP
ACCOUNTS (Chind be used aligned by a chind	, اد	AN INVIDANTS									5		1	•		
Activation of the company of the c	- 6	Ascorbic Acid		d Mg	GMP		GMP	GMP	GMP		or C		2	-	9	
#thin the same clears i.e. #thin the same clears i.e. #thin the same clears i.e. #thin the same clears i.e. #thin the same clear i.e. #thin the sam	2	COLOURS (Can be used									5	1	1 E 5	+	GMF	GMP
International continuence Colorational conti		within the same clear to														
Natural: Cachicosphyli Cachicosphyli Cachicosphyli Cachicosphyli Cachicosphyli Cachicosphyli Cachicosphyli Cachicosphyli Cachicosphyli Cachicosphyli Cachicosphyli Cachicosphyli Cachicosphyli Cachicosphyli Cachicosphyli Cachicosphi C		either netural or synthetic)					•									•
Chicrophyil Caremel Currouning to the three of Educations and Caremel Currouning to the three of Educations and Caremel Currouning to the three of Educations and Caremel Carement and	1	Medical														
Claramination of Martin Charamination of Curround and Charamination of Charami	-	Chlomobul										1	1	+		
Curcumin or humer. Curcumin or humer. Activation of humer.	- ~	Caramel	-	'				•	•			-	1.	1.		
Beta-carritene Pate apo-6 carritene Pate apo-8 200ppm	ر ا	Curcumin or turmens	_				1	•	1		•			1,		. .
Beta goo's curchanal With Wathout Carlothout August Value FCF Beta goo's curchanal With Wathout Carlothout acid Ethylester of Beta-spo-8 200ppm 200	4	Beta-carotene	7						,		•					
Methyleeter of Beta-apo-ê caroferic acid 200ppm 200ppm 200ppm 200ppm Caroferic acid Ethreapo-ê caroferic acid Caroferic acid Caroferic acid Caroferic acid Caroferic acid Caroferic acid Caroferic acid Caroferic acid Caroferic acid Caroferic acid Caroferic acid Caroferic acid Caroferic acid Caroferic acid Sefficor Sefficor Sefficor Caroferic acid Caroferic acid Sefficor Soloppm 100ppm 200ppm Cooppm Englisht blue FCF Caroferic acid Caroferic acid Caroferic acid	S	Beta apo-8 carotenal					1				•		•	-		
Caroteinic acid 200ppm 2	မ	Methylester of Beta-apo-8	·			•	_1			_		٠				
Ethylester of Beta app.8 Carotheric acid C		carotenic acid	200ppm		200ppm	200ppm -	2000000		1		•	•	-	-		
Cartolenic acid Cartolenic acid Cartolenic acid	~	Ethylester of Beta-apo-8	<u> </u>							mddoo'			+	-	-	•
Centhecanthin Centhecanthi	٦	carotenic acid				••			ı			,	٠.		•	
Albertavin Lactoflavin Lactoflavin Lactoflavin Lactoflavin Lactoflavin Lactoflavin Lactoflavin Lactoflavin Saffron Saffron Saffron Saffron Saffron Saffron Saffron Saffron Saffron Saffron Saffron Lactoflaving Camming Surget Vellow FCF Stoppin 100ppin 200ppin 200ppin 200ppin 200ppin Saffron Camming Saffron Saffron Lactoflaving Saffron Saffr	7	Centhecenthin					.1_	-								•
American American	1	Riboffavin, Lactoffavin		•			L			_	•	•		•	-	
Seffron Seff	7	Annetto		[1.				•	•	•	•	•	•
Synthetic Ponceau 4R	T	Seffron					1			-J.	•	•	,	•		
Ponceau 4R Pon	7	Synthetic									•	•	•	٠	•	
Cempositive Composition Coopput 100ppm 200ppm	1	Ponceeu 4R				-							-			
Enthrowine 200ppm 200ppm 200ppm 200ppm Surset Yellow FCF Anidigo Camina Anidio Camina Anidio Camina Brilliart blue FCF Fast green FCF Anidio Camina Anidio Camina	7	Camcisine				-	1						•	•	•	,
Terteraine 200ppm 200ppm 200ppm 200ppm Surset Yellow FCF East green FCF 200ppm -		Enythrosine					l_	•	•		'	•	•			
Surset Vellow FCF ZUUppm 200ppm 200ppm Indigo Camina Boillairt blue FCF Indigo Camina Indigo Camina		Tertarzine],				•				•		-	•	
hodgo Carmine Brillient blue FCF Fest green FCF		Sunset Yellow FCF	Euddonz		200ppm	100pm	200ppm	•		200pm	,	-	•			
Bolillent blue FCF Fest green FCF	Г	Indigo Carmine	,						·		-		•			-
Fast green FCF		Brilliant blue FCF	7		•		_1	•	•		•					
		Fast arean FCF	_				⅃.		•		•	-	-	-		
	1.								•			-	-	1.		

Table No.4

Name of Additives Caracid Murabb Capasahan, Shrinbate Capasahan, Shrinbate Capasahan Cap
Candid Murabb Squashes, Synthetic Crystalised a / Crushes, Fruit & Crushes, Fruit Syrupe Syrupe Sharthets, Fruit GMP GMP GMP GMP GMP GMP GMP GMP GMP GMP
Cendid Murabb Squashes, Syruth Crystalised a / Crushee, Frutt Syruta Syruta Sharthtta, Syruta Syruta Sharthtta, Syruta Syruta Sharthtta, Syruta Subsection Samp GMP GMP GMP GMP GMP GMP GMP GMP GMP GMP
Cendid Murabb Crystalised a / & Glazed Preserv Fruit e GMP GMP GMP GMP GMP GMP GMP GMP GMP GMP GMP GMP GMP
Crystalised & Glazed Frust GMP GMP GMP GMP GMP GMP GMP GMP GMP GMP
Name of Additives FRAMING AGENTS (Singly or in combination) Celcium Chloride Calcium Chloride Calcium Chloride Calcium Estable Calcium Estable Calcium Estable Calcium Estable Flavouring and Natural Flavouring Substances Natural Flavouring and Natural Flavouring Substances Natural Flavouring and Natural Flavouring Substances Section Soften & PRESERVATIVES Softium Softer Flavouring Substances Southor Acid & its Softium & PRESERVATIVES Softium Softer Flavouring Substances Softium Machines Softium Metable Subphite as Softium Metable Subphite as Subphur Dioxide THICKENING AGENTS Softium Aginates Pectine Footne

Table No.5

10 ppm 10ppm FruitVeg. Juicel GAS GMB G G¥5 GMP Concentrated GAP ON ON ON O 8 Vegetable Juices a S S S GNED ввюееся рескей Fruit Juices GMP **₽** GMP RIELDEN Mixed Powder Mixed(dry), Culinary Powder, Seasoning 200 ppm 9 d¥5 SAMP GAMP Chumbey ĸ eidategeVtiun∃ powder, instant powder, Vegetable Soup powder, Fruit GWP GWP 200 FP GA P ednos GMP GWP GWP Soyabean Sauce 200ppm 10ррт 10ppm G₩Đ S S S GMP Other Sauces Cullnary Paste / GMP GWP GWP Tomato Ketchup Beverages Q¥£ GMP GWP **Медеба**Ме bris shurt 2TR Fruit Cereal Flakes GE ED GMP GMP Fruit BarlToffee 10ppm GMP O.N.O. GMP GMP Fruit Marmalades GMP G GMP GMP Спевва Jun-1/sellites Imst Silicates of calcium, magnesium, aluminium or sodium or skicon Phosphoric Acid
ANTICAKING AGENTS (Singly ANTIFOAMING AGENTS
Dinectryl Polysicoane
Mono-and dighycenides of fatty
Acids of edible oils ACIDIFYING AGENTS(Singly in combination) or in combination) NeO28ie2 Carbonates of Calcium and Phosphates of calcium and ANTIOXIDANTS
Ascorbic Acid
BHA
TBHQ
Ascrobyl palmitiate sevilibbA to email Furnaric Acid Lactic Acid L-Tartaric Acid Acetic Acid Citric Acid Maiic Acid SI'NO. ¥

Table No.5 List of Food Additives for use in food products given below:-

1669 GI/03-17

Several bases to several	COLOURS (Can be used singly or in combination within the specied limit but within the same cleas Lealther natural or synthetic	Netural	1 Chloraphyll	2 Caramel	3 Curcumin or turmento	4 Beta-cardene	S Beta apo 8 cardenal	Symposium of pera apo-o carolenic acid	7 Ethylester of Beta apo-8 carotenic acid	o Contraction	O Cardinator Lines	10 America	11 Safton	(b) Synthetic	₹	2 Cermoisine	3 Erythrosine	4 Tartarzine	5 Sunset Yellow FCF	6 Indiao Carmine	7 Britant Blue FCF	& Fast green FCF	F FIRMING AGENTS (Singly or in Combination)	1 Catclum Chtoride	2 Calcium Lectate	3 Calcium Gluconate	4 Calcium Carbonate	т-
Juniteelforkingt ecoef3			, 					200pm	b	<u> </u>	T	T	· •					:	100ppm	1	1	<u> </u>		200ppm for	use only on	Und HUIL		Γ
sobstammali jiun?								200ppm 100ppm											100pm							,		١.
eeffoTheE ziuri								100ppm									٠		100ppm 100ppm					•		·	,	
Fruit Cereal Flakes					٠	•	•	,		T								,									,	
bns stiunt STR sidstegeV segsreveli								100ppm				•							100ppm									
quriated Ketchup			,	,	٠	•		•	•								•					,				,		
Culinary Pasts (*							100ppm caramely								•	•							•		•	,	
Soyabean Sauce	-							100ppm caramely 100ppm caramely							٠	•	٠,	1	,			,		•		,	•	
adnos		_	,		٠	,	·	· ·	•		,					-	•		,			-			- I	ddoce E	: -	Г
Soup powder, Fruit powder, Vegetable powder, Instant FruitVegetable Chutney Mixed(dry), Cultnery Powder, Sessoning Mixed Powder		•		-				200ppm											100ppm				The state of the s	•		•	•	9.
Hectors			·		•		·	ł	•							,	•	,	'	·	,				,	•	•	
Fruit Juices sepectically packed				,	,	-	-	ł	,						٠	•	,	,	,					,	,	-	•	
Vegetable Juices		·			•	•	•	,							-	•	•			,					•	,		
Concentrated Fruit/Veg. Juicel Fuip / Pure			ļ ,	•	,	•	•								,		1		1					•			٠	ľ

	O	_				I	_	-	上	•	7	60		اد		×	-		~	e	3	€	3	ε	د	e	3	€	Σ	1	_	1			=	•	- -	4
ow.ie	+		Fravouring Substances / Nature	artificial flavouring substances	\neg	FLAVOUR ENHANCER	~~	PRESERVATIVES (Singly or in Combination) & its Sait	_		Sulphur d-oxide (Carry over from fruit products)				1 Nitrogen and Carbondicadde	or in combination)	1		Vegetable Gums (Singly or in Combination)	Arabic Gum	Carrageonan	Ē				Calcium Alginates	ľ	_		4 Pecines	Artificial sweeteners and	Polyots	1 Aspertane	মে	SOFTENING AGENTS (Singly or in Combination)		Sodrum Bi-Carbonate	
Jam/Jeilles/Fruit		GMP	×			_			000		100ррт	200 ppm			•								-					d#6	,	-			1000pm	30.0%			4	
sebalsma M fin-1		GMP					١.		200	100 m	100ppm	mdd 00s			-									,				3					1000pg	30.0%				
Fruit BarToffe		GMP			_				16	3	100ррт	200 ppm										Ė						Q					•		-	1	+	1
Fruit Cereal Flakes		,					Į.										\[\]			[d¥5								1	1	
ons atiuri 21A bida so geV neganeveB		GMP					,		120	modd oy:	70 ppm	300 ppm			_				1					ر ا									•			1	1	
Tomato Ketchup									100.035	mdd oc /	,	1000 ppm									,							g g					,					
Culinary Paste : Other Sauces		GMP					GWD			wdd oc /		1000 ppm					5% max with	declaration on										GAP					•					
20Aspesu Zence							,		145	udd pc/	,	1000 ppm																GME					•	•				
sdnog							GWD		_		ļ									0.5%	_		, .					3					•	ŀ			8	- CMI
Soup powder, Fruit powder, Fruit powder, Metant Powder, Instant FruitVegetable Chutney Mixed(dry), Culinary Powder, Seasoning Mixed Powder,		GMP			-		GMP			•	1500ppm									0.5%								de la companya de la					•	•			GMD	145
влятэвИ	ļ	-				-	ļ.	_		<u></u>		900b	Ε		Į.									Į.	_	Į.				Į,			٠	Ŀ]	<u>.</u>
Ernit Juices aspecticaly packed		GWD	naturai	flavoura	oud					•.				GNE																			٠					
Vegetable Julices				flavours			[.			,				d de										Ţ,			,	Ţ,	Ţ.					1		7	1	•
Concentrated FruitVeg. Juicel															O TE				,														٠.	1				

Table No. 6

LIST OF FOOD ADDITIVES FOR USE IN FOOD PRODUCTS GIVEN BELOW:-

6. NO.	Name of Food Additive	Table Olives	Raisins	Dates	Grated Desiccated Coccanut	Dry Fruits & Nuts
اد	Acidifying Agents					
	1 Citric Acid	15gm/kg	•	·		
	2 L-Tarterfc Acid	15gm/kg			•	
	3 Acetic Acid	GMP		ŀ	-	
	4 Lactic Acid	15gm/kg		-		
	5 Hydrochloric Acid	GMP	•	ŀ		
89	Acidity Regulators					
	1 Sodium hydrooxide	GMP		ļ.		
	2 Potassium Hydroxide	GMP		.	•	
u	Antioxidants					
	1 L-Ascorbic Acid	0.2 gm/kg		ļ.	•	
Q	Preservatives					
	s, Sodium / Potassi		1.5 gm/kg only		50mgm/kg only SO2	2.0 am/ka
	Carcium Sulphite/bisulphite/metasulphite		802)
	700 ep 50000 1400					
	2 Berzolc Acid/Sodium/Potassium Berzoate expressed as Berzoic Acid	1 gm/kg	-		-	-
	3 Sorbic Acid/Sodium/Potassium ascorbate	0.5 gm/kg		-		0.5 gm/kg in dried
	Colore adention / Mahilland					apricot
1	1 Ferrous Gluconate	0.15 gm/kg as total iron	-	,	1	1
	2 Ferrous Lactate	0.15 gm/kg as total iron	1		1	,
L	Flavours					
	1 Natural Flavours and Natural Flavouring Substances	GMP				
	2 Nature identical flavouring Substances			ŀ	,	,
	3 Artificial Flavouring Substances					

Table No. 6

LIST OF FOOD ADDITIVES FOR USE IN FOOD PRODUCTS GIVEN BELOW:-

0 14	Mame of Food Additive	Table Olives	Raisins	Dates	Grated Desiccated	Dry Fruits & Nuts
<u>;</u>					Cocoanut	
U	Flavour Enhancers					
	1 Mono-Sodium Glutamate	5.0 gm/kg	,	•	1	_
I	Thickening Agents for pastes for					
	1 Sodium Alginates	5.0 gm/kg	-	-	1	-
	2 Xanthan gum	3.0 gm/kg	ŀ	1	1	
	3 Carageenan	GMP	1	1	1	•
	4 Carobeean gum	GMP		,	-	1
	5 Guar gum	GMP	-	-		,
_	Firming Agents for stuffed olives					
	1 Calcium Chloride	1.5 g/kg as Calcium ions	•	-	_	,
	2 Calcium Lactate	in stuffed end product	•	,	•	,
	3 Calcium Citrate		•	-		
	Miscellaneous		-			
	1 Mineral Oil(food grades)	•	5gm/kg	•	_	
	2 Sorbital	1	5gm/kg	GMP	•	•
	3 Glycerol			GMP		
	4 Dimethyl Poivsiloxane		-	-	-	ı.
	5 Carbon Dioxide	GMP			_	•
	6 Nitrogen	GMP	ı		•	,
	71Cultures of Lactic Acid	dWb	•	•	1	•

4. After Appendix C of these rules, Appendix D shall be inserted namely:-

Appendix D

See Rule 5

Table No. 1

Microbiological requirements of food products given below

S.No.	Products	Parameters	Limits
1.	Thermally processed fruits and vegetable products	a) Total Plate Count	
		b) Incubation a 37°C, and 55°C for 7 days	b) no change in pH
2.	Dehydrated fruit and vegetable products and soup powders	Total Plate Count	Not more than 40,000 / gm
3.	Carbonated beverages, Ready- to-serve beverages including fruit beverages	a) Total Plate Count	Not more than 50gm/ml
	auto occordages	b) Yeast and Mould count	Not more than 2.0.ml
		c) Coliform count	Absent in 100ml
4.	Tomato Products (a) Tomato Juice and Soups	a) Mould Count	Not more than 30.0 percent of the field examined
		b) Yeast and Spores	Not more than 125 per litre/60 cmm
	(b) Tomato Puree and Paste	a) Mould Count	Not more than 60.0 percent of the field examined
•	(c) Tomato Ketchup and Tomato Sauce	a) Mould Count	Not more than 40.0 percent of the field examined
	**	b) Yeast and Spores	Not more than 125 per 1/60 c.m.m
	*	c) Bacteria	Not more than 100 million/ml
5.	Jam/Marmalade/Fruit Jelly/Frit Chutney and Sauces	a) Mould Count	Not more than 40.0 percent of the field examined Not more than 125 per 1/60
		b) Yeast and Spores	c.m.m

44

		44 .	
6.	Other Fruits and vegetable products covered under item A.16 of Appendix	Yeast and Mould Count	Absent in 25gm
7.	Frozen fruits and vegetable products	Total Plate Count	Not more than 40,000 / gm
8.	Preserves	Mould Count	Nil
9.	Pickles	Mould Count	Nil
10.	Fruit Cereal Flakes	Mould Count	Nil
11.	Candied and Crystallised or Glazed Fruit and Peel	Mould Count	Nil
12.	All Fruits and Vegetable Products and Ready to Serve	a) Flat Sour Organisms	Nil
	Beverages including Fruit Beverages and synthetic	b) Staphylococcus Aureus	Absent in 25gm/ml
	products covered under A.16	c) Salmonella	Absent in 25gm/ml
	of Appendix 'B'.	d) Shigella	Absent in 25gm/ml
		e) Clostridium botulinum	Absent in 25gm/ml
		f) Patulin (in apple and apple products)	Absent in 25gm/ml
		g) E.Coli	Absent in 25gm/ml
		h) Vibro Cholrea	Absent in 25gm/ml

[No. P.-15025/44/2002-PH(Food)]

DEEPAK GUPTA, Jt. Secy.

Note: The Prevention of Food Adulteration Rules 1955 were published in Part II, Section 3 of Gazette of India vide S.R.O. 2105, dated the 12th September, 1955 and were last amended vide G.S.R. 853(E) dated 30-12-2002.